sale&pepe

SALEPEPE.IT
FEBBRAIO 2024 - € 4,50

Pasta da krapfen
Un sola preparazione, spiegata passo passo, per tanti dolci fritti

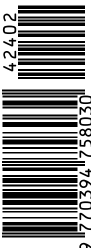
Ragù insoliti e gustosi
Di cinghiale oppure di prosciutto, cavolfiore o lenticchie

La carne salta nel wok
Una cottura veloce e versatile per bocconi saporiti e croccanti

Riso, bontà italiana
Varietà classiche o esotiche interpretano ricette originali

KRAPFEN CON CONFETTURA DI LAMPONI
pag. 72





Poste italiane spa - Sped. in A.P. - D.L. 353/03 art.1, comma 1, CMP Milano Roserio - Anno 37 - Mensile
Lussemburgo € 9,80 - Belgio € 9,40 - Corsica, Costa Azzurra, Principato di Monaco € 8,80 - Svizzera francese € 10,20 - Svizzera italiana € 10,00 - Svizzera tedesca € 10,20 - Germania € 10,90 - Portogallo € 8,50
Stile Italia Edizioni

Accanto, da sinistra a destra: ragù di prosciutto crudo al Vermouth e zafferano (pagina 46, dal servizio Ragù a tutto campo); chalet in montagna (pagina 13, dal servizio Pranzo sulla neve); filetto di manzo in crosta con crema di taleggio (pagina 104, dal servizio Spumanti rosé).



Sommario *febbraio*

RUBRICHE







HANNO COLLABORATO A QUESTO NUMERO

PAOLO VIANA
INVIATO DI AVVENIRE E ACCADEMICO DEI GEORGOFILI, SI OCCUPA DI RISO DA TRENT'ANNI, PRIMA ALL'ENTE RISI E ORA COME EDITORE DELLE TESTATE RISOTTO.US E BOTTEGADELRISO.IT. HA CONTRIBUITO A QUESTO NUMERO DI SALE&PEPE CON L'ARTICOLO A PAGINA 22

ENRICO SARAVALLE
NOSTRO COLLABORATORE STORICO, È GIORNALISTA DI VASTA CULTURA, SPECIALIZZATO IN VIAGGI ED ENOGASTRONOMIA. DI OGNI SPEDIZIONE CURA CON PRECISIONE OGNI DETTAGLIO CONTANDO SU UNA RETE DI CONTATTI IN OGNI PARTE DEL MONDO. A PAGINA 56 CI RACCONTA ANVERSA

FRANCESCO MARCUCCI
RAPPRESENTA LA QUINTA GENERAZIONE DEI PROPRIETARI DELL'ANTICA BOTTEGA DI PROSPERO, APERTA A LUCCA NEL 1790. NEL SUO NEGOZIO, TANTI PRODOTTI ALIMENTARI DI QUALITÀ TRA CUI 25 TIPI DI LEGUMI SECCHI QUASI SEMPRE SELEZIONATI DA PICCOLI PRODUTTORI LOCALI. A PAGINA 112

indice delle ricette

FEBBRAIO 2024

Antipasti, pizze, focacce e torte salate

Primi e piatti unici

Secondi

Contorni, verdure, salse e confetture

Dessert e bevande

FINO AL 17 MARZO

FIRMATI DA UN MARCHIO DI PUNTA

COLLEZIONA I COLTELLI Berkel

PROMOZIONE RISERVATA AI POSSESSORI DI CARTE FÌDATY - REGOLAMENTO NEI NEGOZI E SU ESSELUNGA.IT



ARMANDO TESTA

Ogni **25 euro di spesa o 50 Punti Fragola** (unico scontrino) riceverai un bollino per collezionare i coltelli della **Linea Classic Berkel**. Finemente rifiniti e ideali per ogni esigenza di taglio, sono la soluzione perfetta per offrire agli chef di casa strumenti precisi per l'uso quotidiano. Collezionali tutti!

ESSELUNGA®

LA SPESA È ANCHE ONLINE SU **ESSELUNGA.IT**



I bruscitti di Büsti Gràndi

LA BELLE HISTOIRE DI UNO STUFATO TRADIZIONALE DI BUSTO ARSIZIO

di Laura Maragliano, ritratto di Gian Marco Folcolini, foto del piatto di Francesca Moscheni, in cucina Elena Tettamanzi

La prima persona che mi ha parlato dei bruscitti è stata Marilena Lualdi, bustocca doc, amica e collega giornalista; e lo ha fatto con un tale trasporto da stuzzicare la mia curiosità. Dal suo racconto ho capito che questo piatto, uno stufato fatto con tagli poveri del manzo, anzi originariamente con ciò che restava della carne attaccata all'osso (bruscitti in dialetto vuol dire briciole), non è solo una ricetta della cosiddetta tradizione, ma è il portabandiera di una comunità, una fotografia dell'anima e della laboriosità bustocca, oserei dire quasi una religione. Di certo è che a Busto Arsizio, chiamata in dialetto Büsti Gràndi per distinguerla da Büsti Picul (Busto Garofalo), le tradizioni, cucina in primis, sono una cosa sacra, da conservare, tramandare e divulgare, anche con i mezzi più moderni come i social, perché possano essere condivise, recepite e assaggiate anche da chi vive altrove o dalle nuove generazioni. Così la pensa Edoardo Toia, da poco più di due anni Maestro del Magistero dei Bruscitti, che ho incontrato per farmi spiegare qualcosa di più. Il Magistero (nome che suona più importante di confraternita), insignito nel 2013 dal Comune di Busto Arsizio della Civica Benemerenza, è nato nel 1975 da un'idea di Bruno Grampa, medico e appassionato studioso della storia, delle tradizioni e del dialetto di Busto (peraltro un dialetto che si parla solo qui), e conserva da allora la ricetta ufficiale. Un'idea geniale questo stufato che, grazie alla lunghissima cottura nello "stuen" (un grosso recipiente di terracotta immerso nelle braci del camino), consentiva alle donne di andare a lavorare nei campi o in fabbrica. Nulla allora andava sprecato, nemmeno il tempo. Bisognava sbarcare il lunario e Busto, già alla fine dell'800, necessitava di manodopera per l'industria meccanica e tessile. Da allora a oggi, il piatto ha continuato a vivere, talvolta solo come ricordo, ma dal 1975, grazie agli attenti custodi del Magistero e alle loro riunioni conviviali, il sapore della preparazione si è consolidato; ancora di più a partire dal 2012 con la nascita del "Ul dì di Bruscitti": una manifestazione pubblica che cade il secondo giovedì di novembre di ogni anno e dove si condivide il piatto servito con polenta. Anche se, a detta di molti, la puccia migliore si fa con il pane misto che assorbe meglio il sugo: una volta era fatto con farina di grano e segale, oggi da tre parti di farina di frumento e una di farina di mais. Per il resto la preparazione segue regole ferree: quattro tagli di manzo (polpa reale, tampetto, fustello, cappello del prete) tagliati a pezzi grossi come una mandorla, messi in una pentola dal fondo spesso con 50 g di burro per ogni chilo di carne: il tutto a freddo, perché i bruscitt devono ammorbidirsi lentamente cedendo il loro succo durante la cottura. In mezzo alla carne va posto un sacchetto di garza con mezzo cucchiaino di "erbabona" (semi di finocchio selvatico), poi fiamma bassissima, coperchio e via per tre ore; poco sale e pepe. Se la bagna si restringe, si aggiunge burro, niente brodo, guai il pomodoro: è visto come il diavolo. Il momento delicato arriva a fine cottura quando, tolto il sacchetto di erbabona, si alza la fiamma e si versa un bicchiere di rosso robusto, meglio un Gattinara di almeno 10 anni. Poi, a fiamma bassa e coperto, si aspetta che l'asprezza del vino evapori. L'assaggio racconterà se Bruno Grampa aveva ragione quando ha scritto: "I bruscitti hanno conservato con la carne il sapore del peccato, col finocchio raccolto nei campi il profumo della giovinezza e col vino il gusto prepotente dell'età matura".





BRUSCITTI CON LA POLENTA

MEDIA
PER 12-15 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 3 ORE

3 kg di carni miste di manzo (reale, fustello, cappello del prete, diaframma) – 150 g di burro (o più) – 100 g di pancetta dolce a fette (o lardo pestato) – 1,5 cucchiaini di erbabona (semi di finocchio) – 1 piccolo spicchio d'aglio (facoltativo) – 1 bicchiere di vino Gattinara – sale – pepe
per la polenta 1 kg di farina di mais – 1 cucchiaio di olio extravergine d'oliva – sale

1 Con un coltello affilato, ripulite la carne dal grasso e riducetela in piccoli pezzetti. Raccogliete i semi di finocchio e, se lo usate, l'aglio, su una garza e chiudetela a fagotto con spago da cucina. In un'ampia casseruola mettete il burro e la pancetta a pezzetti (o il lardo, in questo caso diminuite la quantità di burro) e disponetevi sopra la carne. Unite il fagottino preparato, salate con moderazione e pepate poco.
2 Cuocete coperto per 2-3 ore a fiamma molto lenta: per evitare dispersione di calore, mettete due pesi sul coperchio. Scoperchiate due-tre volte per mescolare: se il sugo è troppo liquido, lasciatelo evaporare per qualche minuto; se è troppo asciutto, aggiungete burro (non brodo).
3 Attorno a metà cottura dei bruscitti, preparate la polenta. Portate a ebollizione 4 litri d'acqua, salatela moderatamente e unite l'olio. Aggiungete la farina a pioggia mescolando energicamente e cuocete per circa 1 ora mescolando spesso (regolate di sale). Verso fine cottura dei bruscitti, eliminate il fagottino aromatico, alzate la fiamma e sfumate con il vino, poi coprite di nuovo, abbassate la fiamma e proseguite la cottura ancora per poco. Servite i bruscitti con il loro sugo e la polenta.



Per saperne di più
Un tempo i bruscitti venivano cucinati tutto l'anno (secondo gli esperti, sono ancora più buoni mangiati qualche giorno dopo) ed erano il pranzo delle gite fuori porta a Ferragosto. Per comprare i tagli giusti ci si può rivolgere alle macellerie Piran o Peverelli di Busto Arsizio e, con l'occasione, fare un giro al Museo del Tessile e della Tradizione Industriale. La ricetta dei bruscitti, certificata con atto notarile, è stata depositata presso la Camera di Commercio di Varese e il piatto ha ottenuto la DECO (Denominazione di origine comunale) nel 2014. Edoardo Toia, Maestro del Magistero dei Bruscitti, ha scritto il libro *Qui starete benissimo – Ricette e storie delle confraternite enogastronomiche italiane*" (Nomos edizioni), dove si parla anche del Magistero dei Bruscitti e del relativo piatto.





pranzo sulla neve

UN CORROBORANTE MENU DI MONTAGNA, TRADIZIONALE CON SORPRESA, SODDISFA L'ANIMA E IL PALATO DOPO I GIOCHI ALL'APERTO E LO SCI

testi e cura di Cristiana Cassé, servizio di Sunray Photo, scelta dei vini di Sandro Sangiorgi







Per giocare, per sciare, anche solo da guardare... finalmente neve! Che regala calma ed entusiasmo al tempo stesso; in tutti risveglia un sentimento bambino, una sorta di gentile felicità. E quel gelo che inevitabilmente emana è una ricarica preziosa da spendere quando si rientra a casa e, guardando fuori dal vetro, si avverte l'atteso, piacevole tepore. I sensi si sciolgono, al naso arriva l'aroma fumé della polenta che fa la crosta nel paiolo. Non c'è dubbio che i cibi capaci di reggere questa virtuosa contraddizione tra fuori e dentro, freddo e caldo, bianco e colore, debbano avere un carattere robusto e confortante. E così è questo godurioso pranzo, che trae spunto dalla tradizione gastronomica delle Alpi. Luogo magico dove la cucina italiana si va a sposare con quella del versante francese, dando vita a sapori ora noti ora insoliti, in un ensamble un po' fusion un po' no.

segue >



La ciambella che apre il pranzo riserva subito una sorpresa. Trattasi di un panbriosche dolcesalato con la toma fresca fusa nell'impasto: una soffice delizia da servire a fette al posto del pane con un tagliere di affettati o un'assetta di formaggi importanti, anche erborinati. Sicuramente le nozze sono felici con il lardo d'Arnad e le castagne caramellate, che enfatizzano l'originale equilibrio gustativo. Va da sé che i bicchieri già tintinnano, colmi di un vino che sa il fatto suo. Grazie alla sana euforia che regala, la chiacchiera verte sui buoni propositi per nuovi viaggi e avventure sulla neve. Al momento, la gita in slitta sembra avere la meglio su sci e pattinaggio, ma l'arrivo della zuppa sospende le dissertazioni: verdure cotte a lungo con brodo e grandi fette di pancetta, da accompagnare a bruschette farcite con la fontina (se vi piace, potete sostituirla con Camembert o Montebore piemontese). Il sapore e il profumo di questo piatto fanno a gara nel ricordare l'autentico genio della cucina di montagna rendendola indimenticabile. *segue* >



LARDO D'ARNAD CON CASTAGNE AL MIELE

Fate sciogliere 75 g di burro con 2 cucchiai di miele. Aggiungete 75 g di castagne lessate e lasciatele caramellare a fuoco medio-basso per 10 minuti. Distribuite nei piatti 225 g di lardo d'Arnad a fettine sottili e aggiungete le castagne calde con il loro sugo. Per 6 persone.







ZUPPA D'ALPEGGIO
pag.20





BERE GIUSTO

NUTRIENTE E CORROBORANTE, IL MENU PROPONE ALCUNE COINCIDENZE CHE ISPIRANO VINI NATI VICINO ALLE PISTE DA SCI. L'ASPETTO INTERESSANTE È L'INTRECCIARSI DI QUESTI FILI, COME LA PANCETTA, ANCHE IN VERSIONE AFFUMICATA, E IL REBLOCHON, OPPURE LE UOVA E IL BURRO. IL CONSIGLIO È DI TENERE IN TAVOLA DUE BOTTIGLIE; IL PETIT ROUGE DELLA VALLE D'AOSTA DI ANDREA MAURICE E IL LAGREIN SCURO DELL'ALTO ADIGE DI NUSSERHOF, ALTERNANDOLI SUI PIATTI A DOVERE. IL PRIMO È NETTO, VITALE SIN DAL COLORE RUBINO, HA UN CORPO AGILE E UN SAPORE LUNGO CHE TENGONO A BADA I GRASSI INTENSI DELLA ZUPPA E DELLA TARTIFLETTE. IL SECONDO NON HA FRETTA, SEDUCE LA STRUTTURA DELLA BRIOCHE, SOPRATTUTTO SE OLTRE ALLA TOMA PORTA CON SÉ IL LARDO COL MIELE. AL MOMENTO DI AFFRONTARE LA POLENTA SI RICORDA DI ESSERE UN VINO "BOSCOSO" E FAVORISCE L'ESPRESSIONE DEI FUNGHI SENZA FORZARE LA MANO. AI DUE VAPOROSI DESSERT DEDICHIAMO UN DISTILLATO DI PRUGNE SELVATICHE DI CAPOVILLA.





POLENTA CON UOVA
E FUNGHI
pag.20





TARTIFLETTE
pag.21

I secondi sono senza alcun dubbio una tentazione travolgente. Prima la polenta con la trifola di funghi e l'uovo all'occhio di bue, poi la ghiotta tartiflette: una teglia di cipolle soffritte, pancetta rosolata con l'amaro alle erbe e patate cotte nel latte, il tutto coperto con fette di Reblochon (morbido e saporito formaggio francese) e infornato. C'è poco di più goloso. Si conclude così in bellezza la parte salata del menu, magari finendo l'ultima bottiglia stappata, che lasciarla lì sarebbe un peccato.

I dolci di una volta

Intanto, in frigorifero è già pronta la pastella per le frittelle, da cuocere sciuè sciuè nell'olio bollente e servire (con sopra lo zucchero a velo) a chi non è ancora in partenza per un sonnellino. A merenda, infine, è protagonista una mega brioche a girandola, sofficissima e spettacolare, da intingere nel tè o nel latte caldo. Prima di uscire a incontrare di nuovo... la neve.

FRITTELLE DI SANT'ANNA
pag. 21





MENU

Ciambella alla toma
POTETE FARLA LA SERA PRIMA: PROTEGGETELA CON PELLICOLA PER TENERLA MORBIDA.

Lardo d'Arnad con castagne al miele
CARAMELLATE LE CASTAGNE AL MOMENTO.

Zuppa d'alpeggio
PUÒ ESSERE CUCINATA CON LARGO ANTICIPO E POI RISCALDATA. LE BRUSCHETTE AL FORMAGGIO VANNO FATTE ALL'ULTIMO.

Polenta con uova e funghi
POTETE PREPARARE POLENTA E FUNGHI IN ANTICIPO, RISCALDANDOLI IN FORNO A 80° (DISPONETELI IN DUE PIROFILE SEPARATE E PROTEGGETELE CON ALLUMINIO). CUOCETE LE UOVA ALL'ULTIMO.

Tartiflette
ALLESTITELA IN ANTICIPO E INFORNATELA MENTRE GUSTATE LE ALTRE PIETANZE.

Frittelle di Sant'Anna
POTETE TENERE L'IMPASTO IN FRIGO PER QUALCHE ORA PROTETTO CON PELLICOLA. CUOCETE LE FRITTELLE AL MOMENTO.

Brioche alle mandorle
PREPARATELA IL MATTINO E, DOPO I TEMPI DI LIEVITAZIONE (4 ORE), INFORNATELA (CUOCE IN 30 MINUTI).



BRIOCHE
ALLE MANDORLE
pag.21







CIAMBELLA ALLA TOMA

FACILISSIMA
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 1ORA E 15 MINUTI
785 CAL/PORZIONE

1 kg di toma fresca – 500 g di farina 00 – 100 g di zucchero semolato – 6 uova – 1 bustina di lievito di birra istantaneo – 1 noce di burro – sale

1 Private il formaggio della crosta e sbriciolatelo con le mani in una ciotola. Aggiungete le uova, lo zucchero, 2 prese di sale e il lievito e mescolate bene. Unite la farina e mescolate ancora.
2 Imburrate uno stampo a ciambella (con il foro centrale non troppo largo) di 28 cm di diametro e disponetevi il composto a manciate senza comprimerlo.
3 Cuocete nella parte centrale del forno preriscaldato a 165° per 1ora e 15 minuti. Servite la brioche tiepida o fredda.

ZUPPA D'ALPEGGIO

FACILISSIMA
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 50 MINUTI
350 CAL/PORZIONE

600 g di carote – 5 coste di sedano – 2 porri – 6 fette spesse di pancetta affumicata + 6 sottili – 6 fette di fontina – 6 fette di pane rustico – 3,5 litri di brodo di carne – 3 dl di vino bianco – sale

1 Pulite le verdure, lavatele e riducetele a pezzetti. Disponete in una pentola il brodo, le verdure, i dadi e tutte le fette di pancetta: in cottura quelle sottili si scioglieranno funzionando come condimento, mentre le spesse resteranno consistenti.
2 Portate a ebollizione e cuocete fuoco alto per 40 minuti: verso la fine, unite il vino e, se necessario, regolate di sale.
3 Tostate le fette di pane in forno, sfornatele e ricopritele subito con la fontina. Distribuite la zuppa nei piatti, unite le bruschette al formaggio e servite subito.

POLENTA CON UOVA E FUNGHI

MEDIA
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 1 ORA
260 CAL/PORZIONE

300 g di farina di mais – 450 g di porcini – 6 uova – 1/2 cucchiaio di prezzemolo tritato – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Portate a ebollizione 1,2 litri di acqua, salatela e versatevi la farina a pioggia mescolando con una frusta: cuocete la polenta per 1 ora scarsa a fuoco basso mescolando spesso.
2 Intanto, pulite i funghi privandoli della base terrosa e passandoli con un panno umido. Affettateli e rosolateli in padella con un po' d'olio. Salate, pepate e, quando saranno cotti, unite il prezzemolo.
3 Scaldate un filo d'olio in un padellino, sgusciatevi 1 uovo, salatelo e portatelo a cottura. Fatelo scivolare su un piatto caldo e cuocete così le uova restanti. Distribuite polenta, funghi e uova in 6 piatti fondi.



TARTIFLETTE

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI
COTTURA 40 MINUTI
520 CAL/PORZIONE

1 kg di patate – 2 cipolle grandi – 300 g di reblochon a fette – 2 fette di pancetta abbastanza spesse – 1 litro di latte – 2 pizzichi di erbe provenzali – 2 cucchiai di amaro alle erbe – 20 g di burro + quello per la teglia – sale – pepe

1 Sbucciate le patate, lavatele e tagliatele a fette spesse. Portate a ebollizione il latte, salatelo e cuocetevi le patate per 20 minuti.
2 Intanto, sbucciate le cipolle, tagliatele a rondelle sottili e soffriggetele in padella con il burro; salate. Tagliate la pancetta a bastoncini e rosolatele in un'altra padella senza aggiungere grassi. Quando saranno croccanti, sfumateli con l'amaro.
3 Scolate le patate. Disponetele in una teglia imburrata e aggiungete la pancetta e le cipolle. Pepate, cospargete con le erbe e mescolate. Coprite con le fette di formaggio e infornate a 200° per 10 minuti. Abbassate la temperatura a 180° e proseguite la cottura per 10-15 minuti. Se vi piace, accompagnate con insalata verde condita con olio, sale e aceto rosso.

FRITTELLE DI SANT'ANNA

FACILE
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 20 MINUTI
300 CAL/PORZIONE

300 g farina 00 – 8 uova – 300 ml latte 50 g di zucchero semolato – zucchero a velo – olio di semi di girasole – sale

1 Sgusciate 6 uova separando i tuorli e gli albumi. In una ciotola, mescolate la farina, i 6 tuorli, le uova rimaste, lo zucchero semolato e 4 cucchiai di olio. Quindi incorporate il latte mescolando fino a ottenere una pastella omogenea.
2 Montate a neve ferma gli albumi con un pizzico di sale e uniteli alla pastella mescolando con una spatola con delicati movimenti dal basso verso l'alto.
3 Scaldate abbondante olio in un'ampia padella. Prendete un po' di pastella con un cucchiaio e fatela scivolare nell'olio caldo con l'aiuto di un altro cucchiaio. Procedete così cuocendo poche frittelle per volta per evitare che si attacchino le une alle altre. Scolatele via via con un mestolo forato e adagiatele su un piatto. Spolverizzatele con lo zucchero a velo e servitele subito.

BRIOCHE ALLE MANDORLE

MEDIA
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 35 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 30 MINUTI
550 CAL/PORZIONE

per la brioche 460 g di farina 00 – 70 g di zucchero – 5 uova medie – 120 g di burro – 1 bicchiere scarso di latte – 2,5 bustine di lievito di birra istantaneo – 1 pizzico di sale
per la crema 100 g di farina di mandorle – 120 g di zucchero – 80 g di burro morbido – 80 ml di panna fresca – la scorza grattugiata di 1 limone non trattato

1 Preparate la briosche. Fate fondere il burro in un padellino a fuoco basso. Mescolate la farina con il sale, lo zucchero e il lievito. Quindi unite le uova sgusciate e leggermente sbattute, il latte e il burro fuso. Sbattete energicamente l'impasto con una frusta a mano per almeno 5 minuti. Copritelo con un canovaccio e lasciatelo lievitare nel forno spento con la luce accesa per 3 ore.
2 Intanto, preparate la crema. Lavorate il burro con lo zucchero, la panna, la farina di mandorle e la scorza di limone: otterrete un composto morbido ma denso.
3 Riprendete l'impasto della brioche, dividetelo in tre parti, ricavate da ognuna un salsicciotto di circa 4 cm di diametro e incurvate ciascuno a mezzaluna. Rivestite la leccarda del forno con carta da forno e disponetevi le mezzelune come a creare spirale ma lasciandole distanti circa 1 cm: deve restare una spirale vuota all'interno. In questo spazio distribuite a cucchiaiate la crema di mandorle e fate lievitare la brioche per ancora 1 ora nel forno spento con la luce accesa (senza coprire). Togliete la teglia dal forno, scaldatelo a 200° e cuocetevi il dolce per 30 minuti.





ISTOCKPHOTO

riso ITALIANO

UN'ECCELLENZA NEL MONDO, UNA MAGIA
IN TAVOLA E SOPRATTUTTO UNA RISORSA DA TUTELARE.
NEI CAMPI E SUL MERCATO INTERNAZIONALE

a cura di Cristiana Cassé, testi di Paolo Viana, ricette di Alessandra Avallone, foto di Francesca Moscheni, styling di Francesca Salvemini



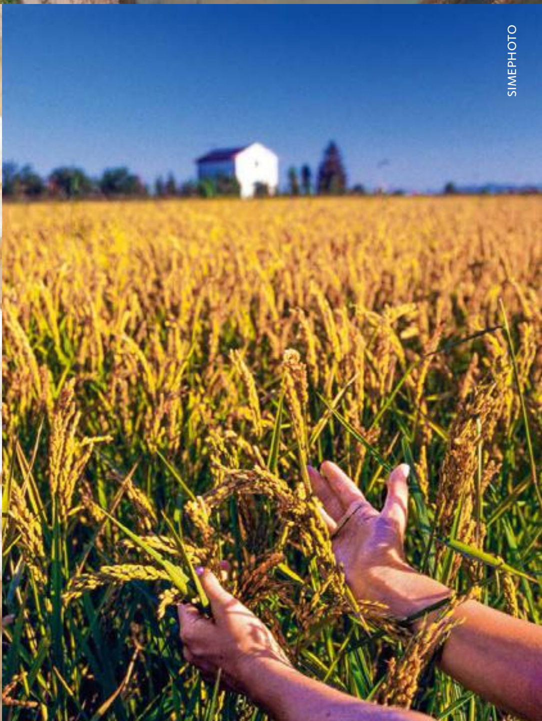
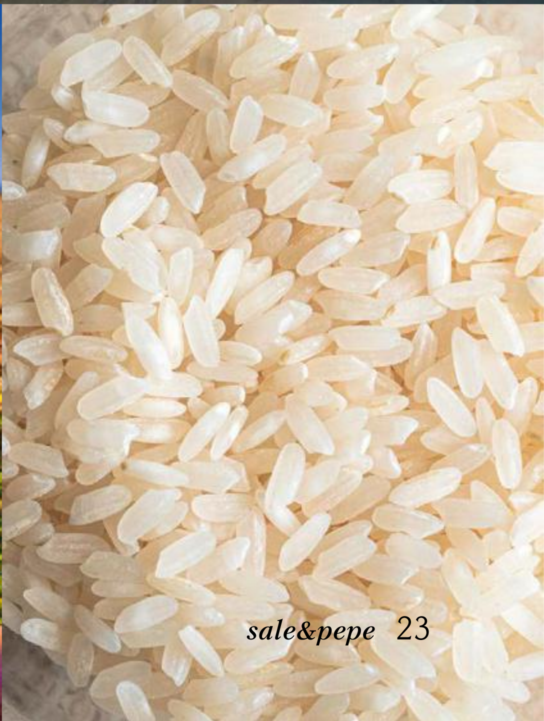
ISTOCKPHOTO







ALAMY/IPA


SIMEPHOTO


Uno dei proverbi più famosi è che il riso nasce nell'acqua e muore nel vino. Viene ripetuto spesso, per fondare i più diversi abbinamenti enologici. La versatilità di questo ingrediente è fuori discussione e, come molti primi piatti, si abbina in modo eccellente ai tesori delle cantine italiane. Se non che la prima parte del proverbio viene data quasi per scontata. Come se fosse naturale che il riso, una pianta acquatica proveniente dall'Asia ma acclimatata alle nostre latitudini, incontrasse sempre in Pianura Padana, grazie alla propria rusticità, le condizioni ideali per accestire, crescere, maturare e dare frutto. Non è esattamente così.

Dall'alto, il riso Roma (medio-grande, ottimo per sformati e timballi), l'Arborio (a chicco grande, ideale per risotti e al forno), il rosso integrale (a chicco sottile, indicato bollito o al vapore, come contorno o per insalate), il Carnaroli (a chicco grande, è il re dei risotti), il Ribe (a chicco fine, adatto per torte, ripieni, arancini e timballi) e il Baldo (a chicco lungo, si presta in minestra, al forno e bollito).

Questione di acqua

Se questo cereale si è conquistato un posto importante nella dieta mediterranea, insediandosi pian piano in alcune aree dell'Europa meridionale, lo si deve alla disponibilità della risorsa idrica, che il cambiamento climatico mette drammaticamente in discussione da alcuni anni. Il 2022, come si sa, è stato l'*annus horribilis* incorrendo una delle siccità più devastanti del secolo. Il protrarsi della carenza idrica ha limitato semine e raccolti di riso nelle aree di Novara, Pavia e Milano, le più colpite dalla riduzione delle portate dei canali irrigui scavati per portare l'acqua del Po in Lombardia. Dopo le bonifiche medievali dei monaci cistercensi, che anticiparono la diffusione dell'agricoltura, poi promossa dagli Sforza nel ducato di Milano, la costruzione del canale Cavour servì proprio a questo ma, fin dall'Ottocento, si pose il problema di rinforzare il flusso con l'acqua proveniente dal Lago Maggiore. Oggi tale sistema circolatorio, fatto di centinaia di migliaia di chilometri di canali, che innerva le campagne tra Piemonte e Lombardia, non è più efficiente e si studia come rafforzarlo.

I competitor stranieri

La siccità svuota intanto i nostri piatti, permettendo al prodotto d'importazione di erodere importanti quote di mercato. Da un lato, rischiamo di perdere le varietà storiche della nostra cucina (perché nessuno se la sente di investire in queste coltivazioni), dall'altro l'economia della risaia, basata anche sull'esportazione si restringe. L'Italia, che è leader europeo nella produzione di riso, di cui l'Unione è deficitaria, deve battere in ritirata rispetto ai giganti asiatici che, diversamente dal passato, si sono organizzati per rifornire i mercati di un cereale raffinato e confezionato, pronto cioè al consumo, e diversificato in modo tale da rispondere alle esigenze dell'intero mercato comunitario: mentre in passato Thailandia e Vietnam si limitavano a vendere in Europa del pessimo riso da contorno, ricco di impurità e rotture, oggi la loro industria si sta specializzando per offrire un prodotto competitivo con quello eu-

ropeo. Altro discorso vale per il Basmati, una varietà aromatica prodotta solo in India e Pakistan e praticamente unica nel suo genere.

La chance della qualità

Il valore della produzione di riso in Italia si aggira intorno ai 500 milioni di euro, il 92% del quale si concentra in Piemonte e Lombardia. Le aziende agricole sono 3700 e un centinaio le riserie. Il mercato italiano assorbe il 40% del prodotto lavorato in Italia e il consumo pro capite è di 7 chili. L'altalena dei prezzi, condizionata dalla disponibilità di prodotto, induce l'industria a importare molto riso dall'Asia, il cui punto debole è una bassa qualità (che però consente prezzi bassi): in Europa, per difendere la biodiversità e la salute dei consumatori, sono vietati, per esempio, pesticidi che in Asia si utilizzano abitualmente, come il triciclazolo, accusato di essere cancerogeno. Il controllo del commercio delle materie prime, d'altronde, si basa sul prezzo e l'unica chance per gli italiani è dunque difendere alcune nicchie di alta qualità, come i risi da risotto. Tuttavia, non tutta la nostra produzione è adatta a questa preparazione: per quanto il 50% della superficie risicola nazionale sia ancora investito a risi lunghi e medi, il 30% è occupato da varietà tonde, destinate all'industria dolciaria e dirette all'esportazione in Europa. Per difendere il Made in Italy, invece, bisogna valorizzare le varietà destinate ai primi piatti della nostra tradizione culinaria.



Qui accanto, il riso rosso integrale: più aromatico e completo dal punto di vista nutrizionale rispetto a quello raffinato, si cucina in modo analogo e ha cottura più lunga. Sotto, il Venere (nero e a chicco lungo, è perfetto per insalate e padellate), l'Originario (a chicco tondo, si presta per minestre, risotti morbidi e dolci) e il Vialone Nano (a chicco tondo e compatto, perfetto per risotti cremosi e minestre).

LE VARIETÀ TRADIZIONALI (O QUASI)

UNA VOLTA IL RISOTTO SI FACEVA CON IL CARNAROLI A PAVIA (E PRIMA ANCORA CON L'ARBORIO), CON IL VIALONE NANO TRA MANTOVA E VERONA, CON IL SANT'ANDREA A VERCELLI. OGGI SI FA CON DECINE DI ALTRE VARIETÀ, SPESSO SENZA SAPERLO. LO CONSENTE LA LEGGE DEL MERCATO INTERNO: OGNI ANNO SI SELEZIONANO RISI CHE, PER RESA E CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE, SONO SIMILI A CARNAROLI, ARBORIO E VIALONE NANO, MA ANCHE A SANT'ANDREA, ROMA-BALDO E RIBE E CHE POSSONO ESSERE VENDUTI CON I NOMI DEI "CAPOSTIPITI" DI CATEGORIA. LA CREAZIONE DELLE NUOVE TIPOLOGIE PUNTA ALLA MAGGIORE RESA AGRARIA (GENEROSITÀ DELLA PANNOCCHIA E RESISTENZA AGLI EVENTI ATMOSFERICI, ALLE ERBE INFESTANTI E AD ALTRO ANCORA) E A MIGLIORARE IL COMPORTAMENTO DEL RISO AI FORNELLI, CHE DIPENDE DALLE CARATTERISTICHE DEL CHICCO. IL PIÙ GETTONATO SI CHIAMA CARAVAGGIO. GLI ULTIMI NATI? GRANCAVOUR, INCANTO E CARTESIO. NON SI TROVANO SUGLI SCAFFALI CON QUESTI NOMI, PERCHÉ CONVIENE MESCOLARLI AL CARNAROLI E CHIAMARLI CON QUESTO NOME MOLTO NOTO; PER ACQUISTARE INVECE IL CARNAROLI IN PUREZZA BISOGNA SCEGLIERE CONFEZIONI CON LA DICITURA "CLASSICO". LO STESSO VALE PER I GRUPPI ARBORIO, SANT'ANDREA, ROMA-BALDO, RIBE E VIALONE NANO: GRAN PARTE DELLE CONFEZIONI CON QUESTI NOMI CONTENGONO APPUNTO RISI "SIMILARI" COME L'ARALDO, IL SUNROSE, IL DIVA O IL CL44, ANCH'ESSI SELEZIONATI PER FUNZIONARE IN CUCINA E NEI CAMPI. SI POSSONO INFINE VENDERE TUTTE LE VARIETÀ ANCHE COME MISCELE, MA BISOGNA CHIAMARLE LUNGO A (RISOTTI), LUNGO B (CONTORNI), MEDIO (PREPARAZIONI VARIE) E TONDO O ORIGINARIO (DOLCI).

...E LE TIPOLOGIE COLORATE

DA QUANDO IL RISO VENERE È ENTRATO NELLA SCUDERIA DI MARCHI RINOMATI, COME SCOTTI, NEI SUPERMERCATI È UN PROLIFERARE DI SCATOLE DI RISO NERO E DI PASTA A BASE DI DI FARINA DI RISO NERO. OGGI, IN REALTÀ, VENERE È UN MARCHIO REGISTRATO E VIENE PRODOTTO DA UN RISTRETTISSIMO NUMERO DI RISICOLTORI VERCELLESI E ORISTANESI, MA STANNO AVANZANDO ALTRI RISI DAL PERICARPO COLORATO, COME L'AROMATICO EBANO, ANALOGAMENTE ORGANIZZATO IN FILIERA. PIÙ DI NICCHIA IL GIOIELLO, CHE HA UNA QUANTITÀ STRAORDINARIA DI PIGMENTO ED È RICCO DI COMPOSTI POLIFENOLICI. POI CI SONO TANTE ALTRE TIPOLOGIE DI RISI ROSSI OPPURE VIOLA, CHE AIUTANO A CREARE SFIZIOSI PIATTI POLICROMI. DA CITARE, INFINE, LO ZIZANIA O RISO SELVAGGIO, DI COLORE BRUNO: PUR NON ESSENDO UN RISO VERO E PROPRIO (DERIVA DA UNA PIANTA ACQUATICA IPERPROTEICA, CHE NON APPARTIENE ALLA CATEGORIA DEI RISI), VIENE UTILIZZATO COME SE LO FOSSE. QUEST'EVOLUZIONE DELLA RICERCA VERSO LE VARIETÀ PIGMENTATE È PROPIZIATA DAL MERCATO, CHE HA PORTATO A SELEZIONARE ANCHE RISI DA SUSHI E AROMATICI TOTALMENTE MADE IN ITALY.









CARNAROLI AL SALTO CON RAGÙ DI CODA

pag.32

VIALONE NANO ALLA ZUCCA
CON CREMA DI GORGONZOLA

pag.32



Piatti e bicchiere Cup&Co, tessuto Asnaghi, piastrelle Marazzi, sfondo Edilfin.
Nella pagina accanto, tegame e pentola in alluminio Agnelli, tovagliolo Merci.
Indirizzi a pagina 114

VENERE CON SEPPIE E PISELLI

pag.32



Piatti e forchetta Cup&Co, piastrelle Marazzi, sfondo Edilfin. Nella pagina accanto, pirofila Pyrex, piatto e mestolo Cup&Co, canovaccio Landmade. Indirizzi a pagina 114



LASAGNA DI RIBE CON SUGO AI FUNGHI

pag.33







TORTA SCEMA DI ARBORIO AI CARCIOFI

pag.33

ORIGINARIO ALL'ONDA CON SPINACI E PISTACCHI

pag.33



Piatti e ciotola Cup&Co, tessuto Asnaghi, bicchiere e caraffa Livellara, piastrelle Marazzi, sfondo Edilfin. Nella pagina accanto, piatti Cup&Co, piastrella in marmo Edilfin. Indirizzi a pagina 114



INTERVISTA

Gente di riso

LA PAROLA A GIANFRANCO QUAGLIA, GIORNALISTA NOVARESE, AUTORE DEL LIBRO *GENTE DI RISO* (EDIZIONI DECIMA MUSA).

DI CHE COSA E DI CHI SI PARLA IN QUESTO LIBRO?
È UN VIAGGIO NEL PIANETA RISICOLTURA ATTRAVERSO INCONTRI CON IMPRENDITORI E IMPRENDITRICI. MOLTI DI LORO SONO GIOVANI CHE HANNO SCELTO DI DEDICARSI ALLA COLTIVAZIONE DEL CEREALE MADE IN ITALY.

SE PENSIAMO AL FILM *RISO AMARO* E ALL'IMMAGINE OLEOGRAFICA DI SILVANA MANGANO COME È CAMBIATO QUEL MONDO?
L'IMPRENDITORIALITÀ È LA NUOVA TRACCIA. RACCONTO INFATTI STORIE DI MILLENNIALS CHE HANNO LASCIATO CITTÀ E LAVORI SICURI PER DEDICARSI A UN'ATTIVITÀ CHE SPESSO È APPARTENUTA AI NONNI. MA CON UN APPROCCIO DIVERSO, TRASFERENDO IL BAGAGLIO DI MANAGERIALITÀ E CONOSCENZE ACQUISITE IN ALTRI SETTORI.

QUAL È IL FILO CONDUTTORE DELLA NARRAZIONE?
SOTTOLINEO LA CAPACITÀ DEI RISICOLTORI DI NON TRADIRE LE NOSTRE RADICI D'ECCELLENZA E AL TEMPO STESSO DI INTERPRETARE IL RUOLO DI CUSTODI DEL TERRITORIO E DELL'AMBIENTE. QUESTA È LA VERA SFIDA. IN RISICOLTURA LA SOSTENIBILITÀ È GIÀ STATA METABOLIZZATA.

CARNAROLI AL SALTO CON RAGÙ DI CODA

ELABORATA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 4 ORE
690 CAL/PORZIONE

per il riso 250 g di riso Carnaroli – 40 g di grana padano Dop grattugiato – 1/2 cipolla – 1 bicchierino di vino bianco – 1 litro di brodo vegetale – 30 g di burro – olio extravergine d'oliva
per il ragù 1 kg di coda di manzo – 400 g di passata di pomodoro – 300 g di pelati – 2 cipolle – 1 carota – 1 cuore di sedano – 2 foglie di alloro – 1 bicchiere di vino bianco – 3 dl di brodo vegetale – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Preparate il riso. Tritate la cipolla e soffriggetela con 10 g di burro e un filo d'olio in una casseruola. Tostate il riso nel condimento per 1 minuto, sfumate con il vino e portate a cottura (circa 18 minuti) aggiungendo poco brodo per volta. Fuori dal fuoco, mantecate il risotto con il grana e il burro rimasto e versatelo in una teglia. Lasciatelo intiepidire e mettetelo in frigo per 3 ore.
2 Preparate il ragù. Cuocete la coda in acqua bollente salata per 30 minuti; scolatela. Pulite e lavate tutte le verdure. Soffriggete le cipolle a fette con un po' d'olio in una casseruola. Poi unite la carota e il sedano a tocchetti e l'alloro. Dopo 10 minuti, aggiungete la coda, fatela insaporire, sfumatela con il vino, salate e pepate. Unite la passata e i pelati spezzettati e proseguite la cottura per 2 ore e mezza coperto: di tanto in tanto, bagnate con un po' di brodo. Staccate la carne dagli ossi, spezzettatela e mettetela di nuovo nel sugo.
3 Scaldate una padella antiaderente, ungetela con poco olio, unite il riso freddo e schiacciatelo bene con una spatola. Fatelo tostare per 10 minuti, quindi giratelo con l'aiuto di un coperchio e tostatelo anche sull'altro lato. Servitelo subito con il ragù.

VIALONE NANO ALLA ZUCCA CON CREMA DI GORGONZOLA

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 1 ORA
540 CAL/PORZIONE

320 g di riso Vialone Nano – 300 g di polpa di zucca Delica – 120 g di gorgonzola dolce – 40 g di grana padano Dop grattugiato – 1/2 dl di latte – 1 porro – 1 cipolla – 1 carota – 1 costa di sedano – 1 foglia di alloro – 1 bicchierino di vino bianco – burro – olio extravergine d'oliva – sale

1 Pulite e lavate tutte le verdure. Tagliate la cipolla a metà e fatela dorare in una casseruola con un po' d'olio. Unite carota e sedano a pezzetti, l'alloro, 1 foglia di porro, una presa di sale e 2 litri di acqua e lasciate sobbollire per 25 minuti; filtrate il brodo e tenetelo in caldo.
2 Affettate finemente il porro rimasto, tagliate a dadini la zucca e fateli appassire con una noce di burro e un po' d'olio in una casseruola. Salate, sfumate con un mestolino del brodo preparato e proseguite la cottura per 10 minuti; schiacciate la zucca con una forchetta.
3 Tostate il riso a secco in una casseruola per 1 minuto, unite il composto di zucca e sfumate con il vino. Portate a cottura (circa 15 minuti) unendo poco brodo per volta e, fuori dal fuoco, mantecate con il grana e un po' di burro. Fate fondere il gorgonzola con il latte in un pentolino. Servite il risotto e nappatelo con la crema di zola.

VENERE CON SEPPIE E PISELLI

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI
COTTURA 1 ORA
460 CAL/PORZIONE

320 g di riso Venere – 350 g di seppioline pulite – 250 g di piselli surgelati – 2 cipollotti – 1 spicchio d'aglio – la scorza grattugiata di 1/2 limone fermentato (nei negozi etnici) – 1 bicchierino di vino bianco – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Lessate il riso in acqua bollente salata (circa 40 minuti). Intanto, tritate l'aglio sbucciato e 1 cipollotto pulito e soffriggeteli in un'ampia padella con un po' d'olio. Aggiungete le seppie, cuocetele a fiamma viva finché diventano opache (pochi minuti), sfumatele con il vino e proseguite la cottura per 5 minuti; salate e pepate.
2 Pulite il cipollotto rimasto, affettatelo e saltatelo in una padella con poco olio. Unite i piselli, salate e cuoceteli con qualche cucchiaio di acqua finché saranno teneri. Frullatene 2 terzi a crema e aggiungete quelli interi alle seppie.
3 Scolate il riso, unitelo alle seppie con i piselli e fate insaporire per 2 minuti a fuoco medio-basso. Aggiungete la crema di piselli e la scorza di limone stemperata con un cucchiaio di olio, mescolate bene e servite guarnendo, se vi piace, con germogli di pisello.

LASAGNA DI RIBE CON SUGO AI FUNGHI

MEDIA
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI
COTTURA 2 ORE E 20 MINUTI
260 CAL/PORZIONE

300 g di riso Ribe (o Baldo) – 400 g di polpa fine di pomodoro – 200 g di polpa di manzo macinata – 80 g di speck a bastoncini – 60 g di grana padano Dop grattugiato – 30 g di funghi secchi – 1 cipolla – 1 carota – 1 costa di sedano – 30 g di farina – 3 dl di latte – 1 bicchierino di vino rosso – 60 g di burro – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Fate rinvenire i funghi in acqua. Pulite, lavate e tritate cipolla, carota e sedano. Soffriggeteli con un po' d'olio, unite la carne e rosolatela bene; salate e pepate. Aggiungete i funghi strizzati e lo speck e cuocete per 10 minuti. Sfumate con il vino, unite la polpa di pomodoro e proseguite la cottura per 45 minuti: regolate di sale e bagnate con poca acqua calda se necessario.
2 Fate sciogliere 30 g di burro in una pentola, tostatevi la farina mescolando con una frusta, quindi aggiungete il latte e fate addensare sempre mescolando; salate e pepate. Fuori dal fuoco mantecate la besciamella con 30 g di grana.
3 Lessate il riso in acqua bollente salata, scolatelo al dente (circa 13 minuti) e conditelo con 10 g di burro. Imburrate una teglia e distribuitevi a strati la besciamella, il riso e il ragù ai funghi. Completate con il grana rimasto e il burro restante a fiocchetti. Infornate la lasagna a 200° per 30 minuti, quindi passate alla funzione grill per altri 5 minuti.

TORTA SCEMA DI ARBORIO AI CARCIOFI

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI
COTTURA 1 ORA E 10 MINUTI
310 CAL/PORZIONE

250 g di riso Arborio – 4 carciofi – 1 limone – 1 spicchio d'aglio – 1 cucchiaio di prezzemolo tritato – 50 g di farina – 1 manciatina di pangrattato – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Lessate il riso in 1 litro di acqua bollente poco salata per 15 minuti: lasciatelo intiepidire nell'acqua finché l'avrà assorbita.
2 Con una frusta, stemperate la farina con 1/2 bicchiere d'acqua, 1 cucchiaio d'olio e 2 prese di sale. Pulite i carciofi, affettateli e conditeli con succo di limone. Saltateli in padella con l'aglio non sbucciato e un po' d'olio, salate, pepate, unite il prezzemolo e togliete dal fuoco.
3 Oliate una teglia di 32 cm di diametro, versate sul fondo la pastella di farina e aggiungete metà del riso: schiacciatelo con il dorso di un cucchiaio. Coprite con i carciofi e il riso rimasto e compattate bene la torta. Cospargetela con il pangrattato, conditela con un giro d'olio e infornatela a 200° per 40 minuti.

ORIGINARIO ALL'ONDA CON SPINACI E PISTACCHI

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI
COTTURA 25 MINUTI
430 CAL/PORZIONE

250 g di riso Originario – 400 g di spinacini – 2 cucchiai di pistacchi sgusciati e salati – 2 cucchiai di crema di pistacchi non dolcificata – 40 g di grana padano Dop grattugiato – 1 noce di zenzero fresco – 1 spicchio d'aglio – 1 bicchierino di vino bianco – 1 litro di brodo vegetale – olio extravergine d'oliva – sale

1 Sbucciate lo zenzero, ricavate 6 fettine e tagliatele a julienne. Sbucciate e tritate l'aglio. Soffriggete entrambi in una casseruola con un po' d'olio, poi unite gli spinacini lavati e scolati, salate, coprite e cuocete per 4 minuti a fuoco vivo scuotendo la casseruola. Aggiungete 2 dl di brodo e frullate a crema.
2 Tostate il riso in una casseruola con un filo d'olio per 1 minuto, sfumate con il vino e proseguite la cottura per 6 minuti unendo poco brodo per volta. Aggiungete la crema di spinaci e continuate a cuocere per altri 6 minuti circa aggiungendo brodo quando necessario: il risotto dovrà risultare piuttosto morbido.
3 Incorporate la crema di pistacchi e metà del grana, regolate di sale se necessario e servite subito condendo con un giro d'olio, il grana rimasto e i pistacchi tritati.

Le grange vercellesi

OGGI RAPPRESENTANO UN PATRIMONIO STORICO E NATURALISTICO, MA ANTICAMENTE LE GRANGE VERCELLESI ERANO GRANAI (DAL FRANCESE ANTICO *GRANCHE*, GRANAIO APPUNTO), OVVERO I TERRENI CHE CIRCONDAVANO I MONASTERI CISTERCENSI. NEL MEDIOEVO I MONACI SI DEDICARONO A DISSODARE LE CAMPAGNE NELLA PIANURA PADANA OCCIDENTALE, PORTANDOVI LA COLTIVAZIONE DEL RISO PER LA PRIMA VOLTA: UTILIZZAVANO METODI E STRUTTURE TANTO INNOVATIVE SUL PIANO AGRARIO ED EDILIZIO CHE QUESTI IMPIANTI CONTINUANO A PRODURRE A OLTRE MILLE ANNI DI DISTANZA. STRUTTURATI COME UN CORTILE CIRCONDATO DA STALLE E ABITAZIONI, OGGI SONO CASCINE AGRICOLE E LOCATION PER CERIMONIE. UNA DELLE PIÙ NOTE È L'ABBAZIA DI LUCEDIO, FONDATA NEL 1123, AVVANTAGGIATA DALLA PRESENZA DI MOLTI FONTANILI. DI QUESTA RICCHEZZA NATURALE PERMANGONO NUMEROSE TRACCE. NON SOLTANTO UN ECOSISTEMA TUTELATO DALLE NORME SULLA BIODIVERSITÀ, MA ANCHE PARCHI NATURALI COME IL BOSCO DELLA PARTECIPANZA, TRA TRINO E CRESCENTINO. UN PATRIMONIO CHE TROVIAMO ANCHE IN LOMBARDIA, DOVE L'ABBAZIA DI MORIMONDO, SULLA RIVA DESTRA DEL NAVIGLIO DI BEREGUARDO (ALLE PORTE DI MILANO), FU IL CUORE DELLE BONIFICHE CHE PERMISERO L'INTRODUZIONE DELLA RISICOLTURA. MA, PER RESTARE NEL VERCELLESE, VA RICORDATO CHE PROPRIO QUEST'ANNO LA GRANGIA DI MONTARUCCO FESTEGGIA I CENT'ANNI DI CONDUZIONE DELLE FAMIGLIE DELLAROLE E BUSTO, CHE CONTINUANO A COLTIVARE RISO CON L'INVENTIVA CHE ANIMAVA I MONACI: ANDREA VECCO DELLAROLE HA FATTO DI MONTARUCCO UN CENTRO DI FORMAZIONE DRONI PER L'AGRICOLTURA DI PRECISIONE.


ISTOCKPHOTO

coltelli da formaggio

EVOLUTI NEL CORSO DEI SECOLI, I PIÙ MODERNI SONO REALIZZATI CON MATERIALI DI ALTISSIMA QUALITÀ E PROGETTATI PER RENDERE IL TAGLIO E IL SERVIZIO PERFETTI

a cura di Monica Pilotto, testo di Francesca Tagliabue, foto di Felice Scoccimarro, styling di Alkèmia



utile e dilettevole

STORIE DI OGGETTI IN CUCINA

Il formaggio esiste da migliaia di anni e di pari passo sono nati strumenti specializzati per affettarlo e servirlo. Non sono solo motivi estetici o di galateo a richiedere un taglio appropriato del formaggio: il suo sapore è differente nel centro della forma rispetto ad altre sue parti, in particolare vicino alla crosta; occorrono quindi strumenti adatti alle diverse consistenze, dimensioni e forme.

Il coltello da formaggio ha una storia interessante e antica. I Romani – appassionati consumatori di formaggio – furono i primi a sviluppare un coltello piccolo e appuntito dedicato al taglio, il *caseus,* con manico lungo e lama sottile e affilata, ideale per la crosta dura dei formaggi stagionati. Lo stesso Plinio scriveva con grande entusiasmo di un formaggio originario di Nemausus (l'attuale Nîmes) in Francia.

Durante il Medioevo questo utensile si evolve in una varietà di strumenti specializzati: nell'XI secolo appare il francese *le roquefort*, progettato per tagliare senza romperlo il friabile formaggio blu dell'Aveyronnais. Prodotto ancora oggi, ha lama dritta a "foglia di salvia" e manico a becco di corvo. Nel XII secolo esplode il formaggio Gouda, tipico dell'omonima cittadina olandese e antesignano del Cheddar: il relativo coltello sfoggia una punta biforcuta, utilizzata per sollevare il formaggio dalla crosta. Il Gouda fa parte dell'ampia famiglia di coltelli per formaggio a pasta molle o semi-molle (Brie, Camembert, Gorgonzola), tutti con un design semplice, smussato e con una buona superficie di lama; i due rebbi in punta permettono di servire più facilmente le fette, mentre i fori e/o le rientranze sulla lama di altri modelli impediscono ai formaggi molli di attaccarsi. L'archetto, lira o arco tagliaformaggio a filo, strumento molto antico, permette un taglio netto e preciso di formaggi a pasta molle tipo ricotta, stracchino, robiola, caprini, tomini, feta e primosale. In Francia viene usato anche per il foie gras e nelle campagne del Nord Italia per tagliare polenta o burro. Per i formaggi spalmabili c'è la spatola. Con i formaggi a scalzo alto, bombato e pasta compatta, dura e gessosa come il parmigiano reggiano, il grana padano, il pecorino romano stagionato, il Castelmagno maturo, il fiore sardo e il canestrato siciliano si possono usare i coltelli con lama a mandorla o a goccia, a mandorla uncinata e a cuore. La punta viene conficcata nella crosta e poi viene applicata pressione: lo scopo non è di affettare il formaggio, ma di ridurlo a scaglie. Per i formaggi a pasta dura o semidura come emmenthaler, provolone, pecorino morbido, formaggio di fossa, pecorino siciliano ci sono i coltelli a campana, a paletta, a scalpello, a fiaschetta rovesciata; il trapezio, piccolo con lama larga e corta, li può sostituire.

I coltelli da formaggio sono veramente molti: secondo l'uso e le preferenze, un set base di 4-5 coltelli permetterà a ogni appassionato di godere dei prodotti caseari preferiti fin dal primo taglio.

1 Piatto per formaggi in faggio design Marcel Wanders (diam. cm 41,80x2h, € 88) e coltello in acciaio inox Antechinus per tutti i formaggi con affilatura su entrambi i lati (€ 36). **Alessi** **2** Tagliere in bambù con piatto in porcellana, cupola in vetro e coltelli in acciaio e manico in bambù (diam. cm 23x16h, € 49). **Brandani** **3** Affetta formaggio a filo Grandchef per formaggi a pasta morbida o semistagionati (€ 11,90) e coltello per grana Sonic (€ 7,90). **Tescoma** **4** Piatto formaggio in rovere massello con inserto in marmo (cm 50x34x4; € 170,95). **Legnoart** **5** Dal set di quattro coltelli in acciaio inox questi a goccia per formaggi stagionati e a scalino per paste molli (€ 69,90). **Sambonet** **6** In confezione regalo il set La Cerimonia dei Formaggi comprende tre coltelli con lama in acciaio inox e impugnatura in metacrilato rosso (da € 190). **Coltellerie Berti 1895** **7** Dal set Fromager di tre coltelli, quello per formaggi a pasta molle e per grana; in acciaio con impugnature sagomate in Stamina wood (€ 172,95). **Legnoart** **8** Il coltello Comté Monaco ha due impugnature, in acciaio inox con rivestimento antiaderente, per formaggi duri o semiduri (cm 29, € 22 circa). **Boska** **9** Sul tagliere Velvet in faggio con manici in ottone martellato (cm 48/59x33; € 285), il coltello Acqua con impugnatura martellata in lega argentata (€ 131) entrambi di **Zanetto** e il set di tre coltelli in acciaio inox per ogni esigenza di taglio di **Brandani** (€ 21). **10** Dal set di tre coltelli Cinque Stelle in acciaio inox satinato, design Ettore Sottsass, la forchetta da parmigiano a due punte e il coltello campana per formaggi teneri (€ 49). **Serafino Zani**

Indirizzi a pagina 114

INTERVISTA



La via lattea

È ANDREA BERTI A RISPONDERE ALLE NOSTRE DOMANDE. AMMINISTRATORE DELEGATO DI COLTELLERIE BERTI, È DEPOSITARIO DI UNA TRADIZIONE FAMILIARE CHE DAL 1895 CONTINUA A PRODURRE COLTELLI CON IL METODO ARTIGIANALE TRAMANDATO DI GENERAZIONE IN GENERAZIONE.

PERCHÉ HA SENSO AVERE DIVERSI COLTELLI PER OGNI TIPOLOGIA DI FORMAGGIO?

IL RITUALE DEL TAGLIO È PARTE INTEGRANTE DELLA DEGUSTAZIONE. SOLO IN ITALIA SI CONTANO CIRCA 490 VARIETÀ DI FORMAGGI TRA FRESCHI, SPALMABILI E STAGIONATI E LA DISTINZIONE È FATTA PER CONSISTENZA DELLA PASTA CASEARIA. ALCUNI FORMAGGI SONO PIÙ SAPORITI E OSSIGENATI VERSO LA CROSTA, ALTRI AL CUORE E IN BASE A QUESTE CARATTERISTICHE SI USA UN COLTELLO PIUTTOSTO CHE UN ALTRO.

CONSIGLI SUI COLTELLI E LA LORO CONSERVAZIONE?

LA REGOLA PRIMA DA SEGUIRE A CASA VALE PER TUTTI I TIPI DI COLTELLO: USARLI SOLO PER LO SCOPO PER CUI SONO NATI. VA POI CONSIDERATO IL MANICO DEL COLTELLO: SE È IN UN MATERIALE NATURALE (LEGNO, CORNO, ETC.) VA LAVATO A MANO E ASCIUGATO SUBITO DOPO L'USO. SE IL MANICO È SINTETICO, VA BENE LA LAVAPIATTI, MA ANCHE LÌ ANDREBBE ASCIUGATO APPENA TERMINATO IL CICLO, ALTRIMENTI SI PUÒ MACCHIARE. UN ALTRO TRUCCO? MEGLIO NON RIPORLO INSIEME AD ALTRI OGGETTI DI METALLO PER NON ROVINARNE IL FILO, E, OGNI TANTO, AFFILARLO CON UNA PIETRA.

Ragù a tutto campo

A BASE DI CARNE, MA ANCHE SALUMI, LEGUMI E ORTAGGI, ENTRA IN SODALIZIO CON PASTA, PANE E POLENTA OFFRENDO MILLE TENTAZIONI DIVERSE CUI CEDERE SENZA INCERTEZZA

a cura di Cristiana Cassé, foto di Felice Scoccimarro



DI CINGHIALE
pag.46

DI CAPOCOLLO
E SALSICCIA

pag. 45



DI CAVOLFIORE
ARROSTITO
pag. 45

OGGI RAGÙ È SINONIMO DI SUGO A PICCOLI PEZZI
A PARTIRE DA UN SOFFRITTO, MA NON PIÙ
NECESSARIAMENTE CON AGGIUNTA DI CARNE

DI CANNELLINI AL FINOCCHIO
pag. 45



È ESTREMAMENTE ECLETTICO. SI PRESTA PER PRIMI E PIATTI UNICI, OLTRE CHE PER SOSTANZIOSI ANTIPASTI E MERENDE

DI PROSCIUTTO CRUDO
AL VERMOUTH E ZAFFERANO

pag. 46









DI FARAONA ALL'UVETTA

pag. 46

DI LENTICCHIE
E PORCINI
pag.46

I RAGÙ DI LEGUMI FORNISCONO PREZIOSE PROTEINE VEGETALI: UNITI A RISO O PASTA DANNO VITA A PIATTI BILANCIATI ADATTI ALLE DIETE VEG



D'ANATRA
IN ROSSO

D'ANATRA IN ROSSO

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 1 ORA E 40 MINUTI
280 CAL/PORZIONE

2 cosce d'anatra – 200 g di passata di pomodoro – 1 cipolla rossa – 1 carota – 1 costa di sedano – 1 mazzetto di salvia – 1 l di brodo – 1 dl di vino bianco – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Pulite la cipolla, la carota, il sedano e la salvia, lavateli e tritateli. Rosolate le cosce d'anatra in una casseruola con un po' d'olio per 5-6 minuti, in modo che siano uniformemente dorate. Quindi sfumatele con il vino e lasciatelo evaporare. Abbassate la fiamma, unite il trito preparato e fatelo appassire per qualche minuto.
2 Aggiungete la passata di pomodoro e metà del brodo e fate sobbollire coperto per 1 ora e 15 minuti circa: mescolate di tanto in tanto e bagnate via via con il brodo rimasto.
3 Quando la carne inizierà a staccarsi dagli ossi, prelevate le cosce, ricavate le polpa (senza pelle), tagliatela a pezzetti e mettetela di nuovo nel sugo. Mescolate e lasciate insaporire ancora per qualche minuto: pepate e regolate di sale se necessario. Utilizzate il ragù per condire pappardelle all'uovo, oppure bigoli o spaghettoni.

DI CAPOCOLLO E SALSICCIA

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 10 MINUTI
COTTURA 3 ORE E 15 MINUTI
360 CAL/PORZIONE

400 g di capocollo di maiale – 100 g di salsiccia – 700 g di passata di pomodoro – 2 spicchi d'aglio – 2 foglie d'alloro – 5 bacche di ginepro – 1 dl di vino rosso – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 In una casseruola, rosolate il capocollo con 1 cucchiaio d'olio girandolo più volte, fino a doratura uniforme. Aggiungete gli spicchi d'aglio sbucciati, le foglie d'alloro, le bacche di ginepro e la salsiccia spellata e sgranata. Appena la salsiccia prende colore, sfumate con il vino e lasciatelo evaporare; salate e pepate.
2 Versate la passata di pomodoro e proseguite la cottura a fiamma bassissima per 3 ore circa semicoperto.
3 Prelevate la carne, sfilacciatela con due forchette e mettetela di nuovo nel sugo. Utilizzate il ragù per condire fette di polenta tostate o pasta, meglio se corta.

DI CAVOLFIORE ARROSTITO

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI
COTTURA 35 MINUTI
100 CAL/PORZIONE

1 cavolfiore piccolo – 400 g di passata di pomodoro – 1 cipolla – 1 carota – 1 costa di sedano – 1 spicchio d'aglio – 2 rametti di rosmarino – 15 olive verdi denocciolate – 2 cucchiai di capperi sotto sale – 1 peperoncino rosso secco – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Sciacquate i capperi e fateli riposare in acqua fredda, cambiandola più volte per dissalarli. Tagliate le olive a filetti. Lavate il cavolfiore, riducetelo in cimette e conditele con sale e olio. Distribuite le cimette sulla placca del forno rivestita con carta da forno e infornate a 200° per 15-20 minuti, finché saranno abbrustolite fuori e morbide dentro.
2 Nel frattempo, pulite e lavate la cipolla, la carota e il sedano. Sbucciate l'aglio, tritatelo insieme agli ortaggi e fate dorare il mix in una casseruola con 2 cucchiai d'olio e il rosmarino. Salate e lasciate appassire le verdure per 5 minuti. Aggiungete la passata di pomodoro, le olive, i capperi sgocciolati e il peperoncino e proseguite la cottura per altri 5 minuti.
3 Unite al sugo il cavolfiore e 1 dl d'acqua calda, mescolate e fate addensare per 5 minuti. Utilizzate il ragù per accompagnare orzo, farro o riso lessati, oppure come condimento per pasta corta.

DI CANNELLINI AL FINOCCHIO

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 1 ORA E 40 MINUTI
250 CAL/PORZIONE

350 g di fagioli cannellini secchi – 1 cipolla – 1 carota – 1 costa di sedano – 1 cuore di finocchio – 4 spicchi d'aglio – 2 foglie d'alloro – 2 rametti di rosmarino – 1 ciuffo di finocchietto selvatico – 1 cucchiaio di semi di finocchio – 1 dl di vino bianco – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Mettete i cannellini a bagno in acqua per 1 notte. Scolateli e tuffateli in una pentola colma di acqua fredda con 2 spicchi d'aglio sbucciati, l'alloro, il rosmarino e il finocchietto selvatico. Portate a leggero bollore e cuocete i legumi per 1 ora e 30 minuti circa, o finché saranno morbidi. Salate verso fine cottura.
2 Intanto, tostate i semi di finocchio in un padellino senza grassi. Pulite la cipolla, la carota, il sedano e il cuore di finocchio, lavateli e tritateli con gli spicchi d'aglio rimasti sbucciati. Soffriggete il tutto con 2 cucchiai d'olio, salate e proseguite la cottura per 10 minuti.
3 Sfumate con il vino e, quando sarà evaporato, unite i fagioli sgocciolati e qualche cucchiaio del loro brodo. Mescolate e lasciate insaporire per 5 minuti. Completate il ragù con un filo d'olio a crudo, una macinata di pepe e i semi di finocchio tostati. I cannellini preparati in questo modo si accompagnano bene con fette di pane integrale tostato, ma anche con polenta o pasta corta. Potete abbreviare i tempi utilizzando cannellini in scatola.







DI PROSCIUTTO CRUDO AL VERMOUTH E ZAFFERANO

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 10 MINUTI
COTTURA 20 MINUTI
200 CAL/PORZIONE

200 g di prosciutto crudo in 1 sola fetta – 400 g di polpa di pomodoro – 2 porri – 3 coste di sedano – 2 foglie d'alloro – 1 presa di zafferano in stimmi – 2 dl di Vermouth secco – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Stemperate lo zafferano nel Vermouth. Pulite i porri e il sedano e tritateli. Tagliate il prosciutto a dadini (anche il grasso) e rosolatene 100 g in una piccola padella con un filo d'olio finché diventano croccanti; scolateli e conservateli al caldo.
2 In un'altra padella, soffriggete i porri, il sedano e il prosciutto rimasto con 2 cucchiai d'olio e le foglie d'alloro per 3-4 minuti mescolando.
3 Sfumate con il Vermouth e, quando sarà evaporato, aggiungete la polpa di pomodoro e il prosciutto croccante. Regolate di sale, pepate e proseguite la cottura per 10 minuti circa, in modo che la salsa si addensi. Questo ragù veloce è ideale con qualsiasi tipo di pasta, ma anche con cereali lessati come farro, grano e orzo.

DI FARAONA ALL'UVETTA

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 1 ORA
190 CAL/PORZIONE

1/2 faraona tagliata a pezzi – 1 cipolla – 1 carota – 1 costa di sedano – 1 cucchiaio di uvetta – 1 cucchiaio di pinoli – 1 rametto di rosmarino – 2 rametti di timo – 1 dl di Marsala secco – 0,5 dl di brodo – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Pulite, lavate e tritate carota, sedano e cipolla. Rosolate i pezzi di faraona in una casseruola con 2 cucchiai d'olio fino a doratura. Salate, pepate, aggiungete il timo, il rosmarino e le verdure tritate e fatele leggermente appassire.
2 Sfumate con il Marsala e lasciatelo evaporare. Unite l'uvetta e i pinoli e cuocete coperto a fiamma bassa per 45-50 minuti aggiungendo via via il brodo.
3 Prelevate la faraona, spellatela, disossatela e tagliate la polpa a tocchetti. Metteteli di nuovo nel fondo di cottura, mescolate e lasciate insaporire ancora per qualche minuto. Utilizzate il ragù per condire reginette, tagliatelle o pappardelle all'uovo.

DI LENTICCHIE E PORCINI

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 10 MINUTI
COTTURA 50 MINUTI
100 CAL/PORZIONE

200 g di lenticchie di Castelluccio – 10 g di porcini secchi – 400 g di passata di pomodoro – 1 cipolla – 1 carota – 1 costa di sedano – 4 foglie di salvia – 1 dl di vino bianco – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Tuffate le lenticchie in acqua bollente e cuocetele per 20 minuti circa. Frullate i porcini fino a ridurli in polvere. Pulite, lavate e tritate carota, sedano e cipolla. Soffriggeteli in una casseruola con 2 cucchiai d'olio e poi proseguite la cottura a fiamma bassa per 10 minuti.
2 Scolate le lenticchie e salatele. Aggiungetele al soffritto di verdure con la polvere di porcini e la salvia. Mescolate, fate insaporire per qualche minuto, sfumate con il vino e lasciatelo evaporare.
3 Unite la passata di pomodoro, regolate di sale, pepate e fate sobbollire a fuoco lento per 20 minuti circa, o finché le lenticchie saranno morbide. Il ragù di lenticchie si accompagna bene con la polenta gialla o taragna, ma anche con spaghettoni o tagliatelle di grano duro o farro.

DI CINGHIALE

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 2 ORE E 15 MINUTI
210 CAL/PORZIONE

500 g di polpa di cinghiale – 400 g di pomodori pelati in scatola (peso non sgocciolato) – 1 cipolla – 2 coste di sedano – 2 spicchi d'aglio – 4 foglie di salvia– 2 rametti di rosmarino – 2 dl di brodo – 1 cucchiaio d'aceto – olio extravergine d'oliva – sale
per la marinata 5 dl di vino rosso – 1 cipolla – 2 coste di sedano – 2 foglie d'alloro – 4-5 bacche di ginepro – 10 grani di pepe nero

1 La sera precedente mettete la carne a marinare. Pulite e lavate cipolla e sedano, tagliateli a tocchetti e radunateli in un'ampia ciotola con il vino, l'alloro, il ginepro e il pepe. Unite il cinghiale, coprite con pellicola e tenete in frigo per una notte.
2 Preparate il ragù. Pulite, lavate e tritate cipolla, sedano, aglio, salvia e rosmarino. Scolate la carne dalla marinata, asciugatela e rosolatela in una casseruola con 3 cucchiai d'olio girandola su tutti i lati. Aggiungete il trito preparato e fatelo appassire per 5 minuti.
3 Sfumate con l'aceto e poi unite i pelati spezzettati, il loro liquido e 2 dl di vino della marinata. Abbassate la fiamma, salate e cuocete coperto per almeno 2 ore (anche fino a 3 ore) aggiungendo via via il brodo in modo che il sugo resti morbido. Prelevate la carne, sfilacciatela con due forchette e mettetela di nuovo nel sugo. Il ragù di cinghiale si serve tradizionalmente con la pasta all'uovo, in particolare con le pappardelle, ma si presta bene anche per condire la polenta affettata e tostata.

finocchio
di Isola Capo Rizzuto

CANDIDO, POLPOSO, CROCCANTE E TENERISSIMO, QUASI PRIVO DI FILAMENTI, HA MERITATO L'AMBITO MARCHIO DI INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA. A RENDERLO COSÌ SPECIALE SONO INFATTI IL TERRENO E IL MICROCLIMA DI OTTO COMUNI CALABRESI DOVE IL MAGNIFICO ORTAGGIO SI RACCOGLIE PER OLTRE SEI MESI, DA NOVEMBRE A MAGGIO

a cura di Daniela Falsitta, testo di Riccardo Lagorio, foto reportage di Emanuela De Santis, foto dei piatti di Laura Spinelli, ricette di Giovanna Ruo Berchera, in cucina Elena Tettamanzi

Enzo Talotta, direttore del Consorzio di tutela e valorizzazione del finocchio di Isola Capo Rizzuto Igp e, a destra, gli ortaggi provvisti del bollino che certifica la provenienza dagli otto comuni che si possono fregiare del marchio.







RISOTTO AI FINOCCHI, ZAFFERANO E PESCE SPADA

pag. 52



Giuseppe Nigro, coltivatore di finocchi a Strongoli, il comune più a nord dell'area Igp. Nei suoi terreni pianta tre tipologie dell'ortaggio: precoce, medio e tardivo, la cui raccolta copre il periodo tra novembre e maggio.



INSALATA CON STOCCO
E ARANCE

pag. 52

Antonio Cosentino, coltivatore di Botricello, i cui campi sono separati dal mare da filari di eucalipto. La brezza costante evita ristagni di umidità consentendo di utilizzare una concimazione quasi esclusivamente organica.





GRATIN CON ALICI
IN TORTIERA

pag. 52



Aldo Luciano, coltivatore di Isola Capo Rizzuto e presidente del Consorzio. Nel suo magazzino, permeato da un'intensa fragranza di finocchio, ciascun ortaggio viene modellato asportando le foglie più esterne, le guaine e i ciuffi.

L'Italia delle denominazioni e delle piccole e grandi raffinatezze enogastronomiche, che vale più di 6 miliardi di euro di indotto ogni anno, si è arricchita nell'agosto 2022 di un prodotto agricolo dalla lunga storia, portando un pizzico di notorietà al cuore della Calabria. Si tratta dell'Igp Finocchio di Isola Capo Rizzuto che interessa 8 comuni della fascia ionica del Crotonese e del nord di Catanzaro. Il nome deriva da un'incantevole località balneare dove la bellezza della natura si accompagna a testimonianze storiche: sulla minuscola penisola di Le Castella si erge infatti la fortezza aragonese comparsa in celebri pellicole come *L'armata Brancaleone* di Mario Monicelli e *Il Vangelo secondo Matteo* di Pier Paolo Pasolini.

Tra gli attori dell'iniziativa per il riconoscimento dell'Igp c'è Enzo Talotta, appassionato di cultura locale e ora direttore del Consorzio di tutela. "Il riconoscimento è pervenuto dopo che abbiamo dimostrato il legame della reputazione del prodotto e del territorio con le sue caratteristiche chimico-fisico e organolettiche. Ci hanno aiutato anche documenti reperiti negli archivi della curia arcivescovile che indicavano la secolare presenza del finocchio in questo territorio", racconta.

A convalidare l'unicità dell'Igp Finocchio di Isola Capo Rizzuto c'è infine l'indagine di un prestigioso ente di certificazione internazionale. Le prove di assaggio datate 2017 rilevarono caratteri di particolare dolcezza, croccantezza e succosità dei campioni provenienti da quest'area rispetto a finocchi di altra origine mentre l'analisi sull'aroma avvertito in fase di degustazione e del retrogusto hanno confermato una singolare vigoria e persistenza.

Strongoli è il Comune più a nord dell'areale. È qui che Giuseppe Nigro coltiva oltre 100 ettari di terreni perlopiù pianeggianti che guardano il mare, non distanti dalla foce del fiume Neto. "Le piantine di finocchio vengono messe a dimora in pieno campo a partire da settembre ma l'operazione si può protrarre fino a gennaio" spiega. "Questi ortaggi infatti si suddividono in tre categorie sulla base del periodo di crescita: il precoce impiega 60 giorni, 90 giorni servono a quello a crescita intermedia e 120 giorni al tardivo. La scelta di piantare uno o l'altro dipende dalle richieste commerciali che prevediamo di dover soddisfare", prosegue svellendo dalla terra ambrata alcuni esemplari bianchissimi, panciuti e con un apparato radicale profondo.

All'estremo meridionale dell'area interessata dall'Igp si trova Botricello. Solo filari di eucalipto separano i terreni di Antonio Cosentino dalla costa. "La presenza di continue brezze, in particolare il ponentino, che noi chiamiamo castellese perché proviene da Le Castella, concorre a rimescolare gli strati bassi dell'atmosfera ed evitare ristagni di umidità. Anche questo fattore contribuisce a un'agevole coltivazione che rende gli apporti di concimazione organica quasi sempre sufficienti". Quando il grumolo ha raggiunto lo sviluppo completo ha inizio la raccolta, operazione che viene effettuata a mano eliminando le foglie e le radici. Alla fine i finocchi vengono portati all'impianto di lavorazione per essere lavati, calibrati e confezionati per la commercializzazione in Italia e in Europa.

La nostra terza tappa per conoscere l'ortaggio è al magazzino del Gruppo Luciano dove sembra di entrare in una rivendita di caramelle balsamiche. "Quello che si percepisce forte è l'anetolo", spiega Aldo Luciano, che del Consorzio di tutela e valorizzazione è presidente. "L'elevata concentrazione della fragranza si deve al particolare microclima del nostro territorio, dove il freddo non è mai intenso. La leggerezza del terreno unita alla caratteristica di un clima particolarmente temperato e alle tecniche colturali praticate fanno sì che i finocchi si presentino morfologicamente perfetti alla raccolta e che, una volta in tavola, rivelino una polpa integra, appena solcata da filamenti poco resistenti". Tra novembre e maggio la selezione è incessante e l'arrivo di grandi quantità di finocchio nell'impianto continua per l'intera giornata. Il personale alla linea di lavorazione modella ciascun finocchio asportando le foglie più esterne, le guaine e i ciuffi per poi apporvi il prezioso bollino.

"Oltre a essere una verdura salutare, depurativa e digestiva, in cucina il finocchio di Isola Capo Rizzuto ha numerose possibilità di utilizzo", assicura infine Leonardo Mazza del vicino ristorante La Rustica. "Si può infatti gustare crudo a inizio o a fine pasto. Ma anche cotto non sfigura ed è ottimo gratinato sulle nostre pinse".

le nostre scelte

Calabria Verde
di Giuseppe Nigro
Contrada Frasso
Strongoli (KR)
Telefono
333 6677749

Azienda Agricola Antonio Cosentino
Via Dante, 7
Botricello (CZ)
Telefono
393 9149694

Gruppo Luciano
Contrada Bonnace
Isola Capo Rizzuto (KR)
Telefono
393 9329621

Ristorante La Rustica
Via Capo Rizzuto
Isola Capo Rizzuto (KR)
Telefono
0962 793843

RISOTTO AI FINOCCHI, ZAFFERANO E PESCE SPADA

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 20 MINUTI
470 CAL/PERSONA

320 g di riso Carnaroli della piana di Sibari – 400 g di finocchi di Isola Capo Rizzuto Igp – 1 fetta di pesce spada di circa 200 g – 40 ml di vino bianco – 1 bustina di zafferano di Calabria in pistilli – 25 g di mandorle sgusciate – 1 cucchiaino di liquirizia di Calabria in polvere – 1 spicchio d'aglio – 1 limone – 1 litro circa di brodo vegetale – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Staccate dai finocchi le foglie esterne più dure e la calotta superiore con le barbine: unite le parti scartate al brodo vegetale in cottura, tenendo da parte quale barbina tenera, e tagliate a dadini di 6-8 mm i finocchi puliti.
2 Eliminate la pelle tutto intorno alla fetta di pesce spada, tagliate la polpa a dadini e fatela saltare per 1-2 minuti in padella con un filo d'olio e l'aglio schiacciato. Sfumate con il vino bianco, fate evaporare, unite le barbine tenute da parte tritate, mescolate e spegnete.
3 Spezzettate le mandorle e fatele tostare in un padellino antiaderente mescolando per 2-3 minuti a fuoco moderato. Mettete lo zafferano in ammollo in una tazzina di acqua tiepida.
4 Mettete i dadini di finocchi in un tegame a fondo pesante di 28 cm di diametro con 3 cucchiai d'olio, mescolate, salate leggermente e cuocete per alcuni minuti coperto. Trasferiteli su un piatto e, nello stesso tegame, fate tostare il riso per alcuni minuti, aggiungendo un filo d'olio. Aggiungete quasi tutti i finocchi, bagnate con due mestoli di brodo bollente e proseguite la cottura mescolando continuamente e versando altro brodo man mano che il riso lo assorbe. Verso metà cottura unite lo zafferano e poco prima di spegnere il pesce spada. Mantecate con un filo d'olio, spegnete e fate riposare per un minuto. Emulsionate la polvere di liquirizia con un cucchiaio di succo di limone, un cucchiaio d'olio, sale e pepe e servite il risotto facendone cadere sopra alcune gocce. Guarnite con i finocchi rimasti e le mandorle.

INSALATA CON STOCCO E ARANCE

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 20 MINUTI
310 CAL/PORZIONE

800 g di stoccafisso già lavorato e ammollato di Cittanova o Mammola – 800 g di finocchi di Isola Capo Rizzuto Igp – 4 arance medie non trattate – 100 g di olive verdi calabresi schiacciate condite piccanti – 1 spicchio d'aglio – 1 foglia d'alloro – 4 rametti di timo – 1 costa di sedano – olio extravergine d'oliva – sale – pepe nero in grani

1 Portate a ebollizione abbondante acqua leggermente salata con la costa di sedano, il timo, l'alloro, l'aglio vestito e 5-6 grani di pepe. Immergete lo stoccafisso e cuocetelo per 15 minuti o finché risulterà tenero (i tempi di cottura variano in base al metodo e ai tempi dell'ammollo). Scolatelo con un mestolo forato, disponetelo su un vassoio, lasciatelo intiepidire e poi privatelo della lisca, delle spine e della pelle. Dividetelo a tocchetti.
2 Private i finocchi della calotta superiore con le barbine verdi (mettetele da parte per guarnire) e delle foglie esterne più dure e affettateli molto sottili utilizzando una mandolina. Lavate e spazzolate accuratamente le arance, quindi riducetele a rondelle senza sbucciarle.
3 Formate uno strato di finocchi su ogni piatto individuale, coprite con alcune rondelle di arance, distribuite sopra 1/3 dello stoccafisso e delle olive, condite con olio e pepe macinato e proseguite allo stesso modo con altri 2 strati. Guarnite, se vi piace, con le barbine dei finocchi messe da parte.

GRATIN CON ALICI IN TORTIERA

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 20 MINUTI
350 CAL/PERSONA

800 g di finocchi di Isola Capo Rizzuto Igp – 600 g di alici fresche – 100 g di pane casereccio raffermo – 20 g di pinoli – 4-5 ciuffi di prezzemolo – 1 limone o 1 bergamotto non trattati – 6 pomodorini datterini – 1 spicchio di aglio – 1 cucchiaio di pecorino crotonese grattugiato – 1/2 cucchiaino di origano essiccato – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Eviscerate le alici, lavatele e togliete la lisca senza eliminare la coda, in modo che i due filetti rimangano uniti e le alici si aprano a libro. Fate tostare il pane nel tostapane, tritatelo o frullatelo in un mixer riducendolo in briciole grossolane, mettetelo in una ciotola con l'aglio sbucciato e il prezzemolo tritati, aggiungete i pinoli sminuzzati, l'origano, un po' di scorza di limone grattugiata, 3-4 cucchiai d'olio e mescolate mantenendo il composto sbriciolato. Incorporate infine i pomodorini ridotti a a dadini e il pecorino grattugiato.
2 Mondate i finocchi privandoli della calotta superiore con le barbine verdi e delle foglie esterne più dure e mettetele da parte per un altro uso. Tagliate quindi i finocchi a fette spesse 5-6 mm, disponetele su una placca oliata, le une accanto alle altre, conditele con olio, sale e pepe, copritele con un foglio di carta da forno bagnata e strizzata e cuocetele in forno già caldo a 190° per 8-10 minuti. Sfornatele e lasciatele intiepidire.
3 Ungete d'olio una tortiera di 28-30 cm di diametro e disponetevi sopra i finocchi, sovrapponendo due strati di fette. Copriteli con le acciughe sistemate con la parte della polpa rivolta verso l'alto, spolverizzatele con il pangrattato aromatico preparato e cuocete in forno già caldo a 190° per 15-18 minuti circa. Sfornate e servite dopo 10 minuti.





FOTO A DESTRA COURTESY ACCADEMIA OLEARIA

Lisce come l'olio

GUSTOSE E CONFORTEVOLI CREME DI ORTAGGI, DIVENTANO PIATTI PIÙ ELEGANTI E ORIGINALI GRAZIE AL BOUQUET AROMATICO DELL'OLIO ABBINATO

a cura di Silvia Bombelli, testo di Luciana Squadrilli

Vellutate e passati di verdura sono tra i più amati comfort food della stagione, capaci di scaldare e saziare. Le vellutate devono la loro consistenza particolarmente ricca e cremosa alla presenza di grassi come burro, panna, latte e, naturalmente, il prezioso olio extravergine d'oliva. Chi preferisce evitare l'utilizzo di prodotti di origine animale, poi, per garantire l'aspetto omogeneo, invitante e, appunto, vellutato delle preparazioni classiche, può mixare patate, legumi e una piccola quantità di olio per dare al piatto la giusta consistenza senza appesantire. Basta emulsionarne giusto un filo, una volta frullate le verdure e passate al setaccio. Ma è l'olio extravergine di oliva, aggiunto a crudo per ultimare i piatti a fare la differenza, perché ha anche la funzione di arricchire le diverse ricette con le sue sfumature aromatiche e con le specifiche sensazioni di amaro e piccante. Può, infatti, aiutare a esaltare i sapori di alcuni ingredienti come cardi, carciofi o erbe officinali o controbilanciare la tendenza dolce di altri come zucca, patate, carote o piselli, giocando con gli abbinamenti a contrasto al pari di spezie pungenti come lo zenzero o di formaggi aciduli come caprini morbidi o, ancora, crème fraîche. Quale extravergine preferire sui passati di verdure ricchi e vari, in cui si alternano ortaggi a tendenza dolce come il cavolfiore e il sedano rapa? E su quelli dal sapore più deciso e amaro come cicorie, radicchi o broccoli o laddove a ortaggi e legumi si affiancano pesci o crostacei, come nella nostra ricetta con ceci, cardi e scampi? Per tutte queste preparazioni è indicato un olio dal piccante deciso e dalle note speziate, non eccessivamente amaro, come per esempio un monocultivar di Bosana dalla Sardegna. Su una morbida vellutata di zucca, magari con l'aggiunta di una manciata di ceci, si può in-

segue >

UN DISTILLATO DI OLIVE E FOGLIE DA SORSEGGIARE

Le olive con le loro foglie e l'olio hanno trovato un ennesimo utilizzo grazie alla verve sperimentatrice di Flavio Angiolillo, titolare di Tripstillery (il primo cocktail bar con distilleria a Milano) e del mastro distillatore Francesco Zini. L'extravergine macera nell'alcool puro per un mese, poi la miscela aromatica viene distillata con olive taggiasche e foglie; infine, diluita con acqua. Nasce così Oleato, un distillato intenso ed elegante a gradazione alcolica 43% da bere liscio o mixato come nel cocktail Il Grande Olivosky con amaro al caffè e assenzio, yogurt, rooibos e vaniglia.

IL TALENTO DELLE DONNE

Dedicato alle professioniste, Extra Cuoca è il concorso promosso dal Premio Ercole Olivario e dall'Associazione Nazionale Donne dell'Olio in partnership con Lady Chef (dipartimento femminile della Federazione Italiana Cuochi) e prevede l'utilizzo degli oli finalisti al Premio. La finale della terza edizione ha premiato in novembre otto cuoche, dalla toscana Irene Filograsso all'abruzzese Enza Liberati. Tra le menzioni speciali, quella a Maria Giulia Frova per la sua "Ribollita con perle di olio evo" con il Leccio del Corno Prunicce Toscano Igp. In attesa della quarta edizione, le cui iscrizioni si aprono in primavera.

vece scegliere un extravergine dal carattere intenso ma bilanciato, che ne riequilibri la dolcezza, come un Moraiolo umbro in purezza o in blend o una decisa ma elegante Caninese del Lazio. Sul classico macco di fave della tradizione pugliese e siciliana, infine, l'ideale è un extravergine dagli spiccati toni amari e piccanti, come una Coratina dal profilo elegante o un Leccino dal carattere deciso. Però, se ci si abbina pure la cicoria ripassata in padella con il peperoncino, si può scegliere anche un blend più morbido. Con l'aggiunta di qualche spezia, erba o radice per un tocco originale, o di croccanti crostini di pane bianco o integrale secondo le verdure protagoniste del piatto a creare uno sfizioso contrasto di consistenze, si portano in tavola preparazioni da gourmet. Sempre diverse grazie all'abbinamento con l'olio giusto.

VELLUTATA DI CECI CON CARDI E SCAMPI

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 1 ORA
225 CAL/PORZIONE

100 g di ceci secchi ammollati e lessati – 1 cardo – 12 scampi – 2 pomodori – 1 limone –30 g di farina – 2 spicchi d'aglio – 1 rametto di rosmarino – brodo vegetale – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Pulite il cardo, lavatelo, riducetelo a tocchetti e immergeteli in acqua acidulata con il succo di 1/2 limone.
2 Portate a bollore abbondante acqua salata. Con una frusta, mescolate in una ciotola la farina, il succo di limone rimasto, olio e acqua sufficienti a creare una pastella. Stemperatela nell'acqua bollente con la frusta e poi unite i tocchetti di cardo: cuoceteli per circa 45 minuti e lasciateli intiepidire prima di sgocciolarli.
3 Scottate i pomodori in acqua bollente, spellateli e sminuzzate la polpa eliminando i semi. Mescolatela con l'aglio e il rosmarino tritati e condite con olio, sale e pepe.
4 Sgusciate gli scampi tenendo da parte i carapaci e puliteli. Frullate i ceci (tenendone da parte qualcuno) con sale, pepe, metà dei cardi e brodo sufficiente a ottenere una crema. Scaldate la crema con i carapaci a fuoco dolce per 10 minuti.
5 Filtratela e poi scaldatela di nuovo per 1 minuto con gli scampi, il trito di pomodoro e i cardi rimasti. Servite con i ceci rimasti, un filo d'olio e pepe.



Scelti per creme e vellutate

Luma Lamacupa, Corato (BA)
Da olive di varietà Coratina, questo elegante extravergine esprime il carattere più nobile della cultivar pugliese, in cui i piacevoli aromi erbacei accompagnano le note amare, speziate e mandorlate. Ideale sulla classica purea di fave o su vellutate a base di legumi e verdure dolci (bottiglia da 500 ml, 18 euro).

Bosana Accademia Olearia, Alghero (SS)
Da olive di varietà Bosana, la più diffusa in Sardegna, raccolte ancora verdi questo extravergine dal fruttato intenso ha un buon equilibrio di amaro e piccante, con bei sentori erbacei e vegetali, tra cui spiccano cardi e carciofi. Ideale su un passato di verdure invernali (bottiglia da 500 ml, 15,29 euro).

Monocultivar Leccino Olio Cappelli, Montelibretti (RM)
Nella Sabina romana, Giulia Cappelli valorizza le olive di varietà Leccino traendone il meglio quanto a profumi e carattere. Questo monocultivar armonico ma deciso risulta ampio e avvolgente, con belle note balsamiche, ed è perfetto sul macco di fave e su passati di verdure miste (bottiglia da 500 ml, 17 euro).



GENNAIO 2024 È IL MESE DEL PESCE SELVAGGIO DELL'ALASKA



Con Alaska Seafood Marketing Institute il 2024 comincia in modo "selvaggio". Infatti la terza edizione del Wild Alaska Seafood Month punta ancora una volta alla sostenibilità, fiore all'occhiello della pesca nel Pacifico. Ed è proprio grazie alla sostenibilità che il pescato dell'Alaska, oltre a vantare una qualità eccezionale, porta grandi benefici alla salute. Estremamente versatile in cucina, rivela la sua eccellenza in tanti differenti ricette, dalle più semplici alle più creative. Durante il mese di gennaio, in occasione del Wild Alaska Seafood Month, in tutta Europa e nel Regno Unito, sono disponibili informazioni oltre a un supporto alle vendite e a campagne educative.

LA PESCA IN ALASKA PROTEGGE L'AMBIENTE

Una legge dello Stato del 1959 detta le regole per una pesca sostenibile e responsabile e lo fa con un obiettivo importante, quello di evitare uno dei danni più gravi per il buon andamento dell'economia e per l'ambiente: gli sprechi. Durante la stagione della pesca, che va da maggio a ottobre, tutta l'attività viene monitorata seguendo le indicazioni degli scienziati che stabiliscono le quantità necessarie per prevenire gli eccessi e per evitare i danni che altrimenti subirebbe l'ecosistema. In questo modo si garantisce la sopravvivenza e la riproduzione delle varie specie.



WWW.ALASKASEAFOOD.IT

ANVERSA

LE CASE APPUNTITE, I CAMPANILI E I CASTELLI SI ALTERNANO A STRAORDINARIE OPERE CONTEMPORANEE E MUSEI. MA LA SECONDA CITTÀ DEL BELGIO, FAMOSA PER I DIAMANTI, È DA GODERE ANCHE A TAVOLA TRA GIGANTESCHE PORZIONI DI COZZE, BOCCALI DI BIRRA E NUOVI MENU DI TENDENZA

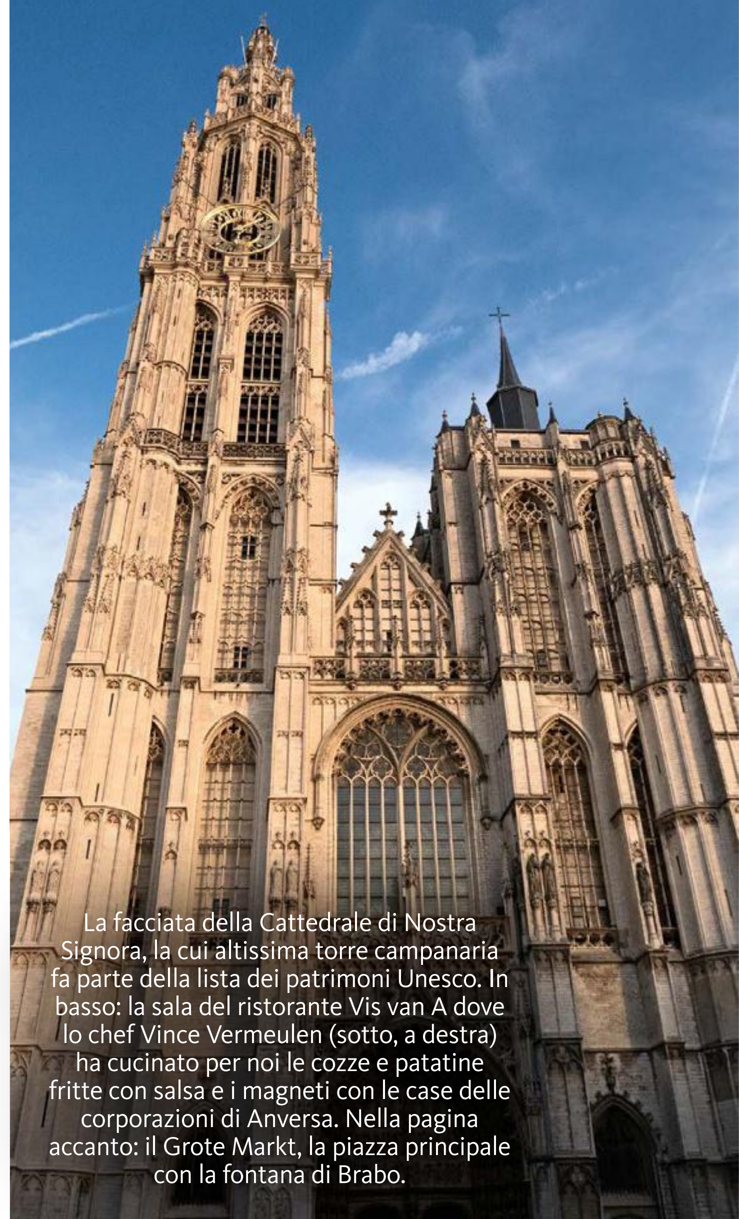
a cura di Daniela Falsitta, testo di Enrico Saravalle, foto di Francesca Moscheni





COZZE E PATATINE FRITTE CON SALSA

pag.60



La facciata della Cattedrale di Nostra Signora, la cui altissima torre campanaria fa parte della lista dei patrimoni Unesco. In basso: la sala del ristorante Vis van A dove lo chef Vince Vermeulen (sotto, a destra) ha cucinato per noi le cozze e patatine fritte con salsa e i magneti con le case delle corporazioni di Anversa. Nella pagina accanto: il Grote Markt, la piazza principale con la fontana di Brabo.








La Port House, progettata da Zaha Hadid. La struttura, che simboleggia una nave di diamanti (Anversa è un centro mondiale di questi preziosi), è posta sopra un'ex caserma in stile classico e ospita gli uffici dell'autorità portuale.


MANINE DI ANVERSA
pag.60



Il castello duecentesco che oggi ospita il museo archeologico. A sinistra: la pasticceria Philip's Biscuits che ha preparato le manine di Anversa. A destra: Het Steen, e, accanto, gli yacht nel Willemdok, ex area di magazzini portuali convertita in zona culturale e alla moda.





Il MAS, Museum aan de Stroom (Museo al fiume), è una costruzione in arenaria rossa ritenuta un esempio di Art Deco postmoderno. Ospita quasi mezzo milione di oggetti che testimoniano la lunga storia del porto di Anversa.

Alternativa e pop, ma di tradizione: Anversa è un compendio di stili, soluzioni architettoniche, sperimentazioni che vanno dai rigori del Gotico alle eleganze del Rinascimento, da uno spumeggiante Barocco alle prove d'artista degli architetti contemporanei. Il primo incontro con 't Stad ("la città") è la Centraal Station, ribattezzata la cattedrale delle ferrovie, dove si va con disinvoltura dalle statue neoclassiche alle vetrate Primo Novecento, dai marmi ai ferri battuti. Si passa quindi alla cattedrale vera, quella di Nostra Signora, mirabile esempio di architettura gotica, il cui campanile (nella lista dei patrimoni Unesco) è il più alto di tutto il Belgio. All'interno, si ammirano la straordinaria pittura di Rubens e grandiose pale d'altare, ma è anche presente la statua "L'uomo che porta la croce", un'importante testimonianza dell'arte contemporanea, opera del coreografo, scultore, regista teatrale Jan Fabre, uno dei più creativi artisti del Paese.

Grote Markt è la piazza principale della città. La circondano case e palazzi che raccontano i secoli d'oro di Anversa: dall'imponente Stadhuis (il Palazzo del Comune, anche lui sito Unesco) alle antiche residenze delle potenti corporazioni cittadine (le Gilde), ognuna sormontata da una statua dorata che ne ricorda la specifica attività. Il centro della piazza è occupato dalla Fontana di Brabo, che ricostruisce un episodio della mitologia fiamminga: narra la leggenda che i marinai di Anversa dovessero pagare il pedaggio a un gigante che impediva loro il passaggio sulla Schelda, il fiume della città. Se si rifiutavano, li puniva con il taglio di una mano. Brabo, allora, sfidò a duello il gigante, lo sconfisse e lo punì tagliandogli una mano e gettandola nel fiume (il momento è immortalato dalla fontana). Ecco perché le *antwerpsehandjes* (le manine di Anversa) sono diventate il logo della città, riprodotte ovunque, anche nei dolcetti di pasta frolla o cioccolato.

Nel quartiere di Eilandje, i dock e i magazzini sono luoghi di tendenza, frequentati dalle tribù urbane più trendy. È qui che si innalza il Mas (Museum aan de Stroom): dieci piani di arenaria rossa e di cristallo ondulato che raccontano la storia della città e del suo fiume e offrono la vista di un suggestivo sky line dalla terrazza del decimo piano. Sempre in Eilandje, Zaha Hadid ha realizzato la Port House, una struttura simile ad un veliero ricoperto da centinaia di lamine di vetro che riflettono la luce come una pietra preziosa, combinando, in questo modo, i due simboli della città: il porto e i diamanti.

Non è tutto: il labirinto di vie intorno alla Nationalestraat costituisce il Fashion District, dove il MoMu, il Museo della Moda, espone modelli e creazioni delle maison più blasonate. E, poi, grandi viali alberati, planimetrie a stella, piazze che diventano luoghi di socialità: tutto questo è Het Zuid (il Sud), quartiere molto parigino costruito alla fine dell'800 che custodisce il Kmska, il Museo delle Belle Arti, riaperto dopo una ristrutturazione ardita.

Arte, design, ma in città anche la cucina ha il suo fascino. "Per noi le *frites* sono arte" dicono da queste parti. E in effetti le patatine (da provare quelle tagliate a mano di Frituur, vicino alla Grote Markt), con le cozze e un boccale di birra sono gli interpreti del menu più tipico di Anversa. C'è altro però: nello spazio di poche strade convivono le specialità di ristoranti fine dining, dove una nuova generazione di chef belgi si sta smarcando dal passato per inseguire la propria identità. E se la *Flemish Carbonade* (carne cotta nella birra) o le *ballekes e stoemp* (polpette con purè di verdure miste) sono i piatti evergreen della tradizione non mancano preparazione più raffinate come le croquette di gamberetti grigi, i purè di pastinaca con salsa di rape rosse, la maionese profumata di tartufo. E, indimenticabile, il cioccolato, una superstar della città cui si dedicano ogni giorno le moltissime cioccolaterie artigianali situate in ogni angolo di Anversa.





Un purè chiamato stoemp
È un tipico contorno simile a un purè ma più ricco e colorato. Servito con le ballekes (vedi foto a destra) si prepara così. Sbucciate 1 kg di patate e raschiate 500 g di carote, tagliate entrambe a pezzi e lessatele insieme a qualche rametto di timo, rosmarino, 2 foglie di alloro e sale. Sciogliete una noce di burro in una padella e soffriggetevi 2 cipolle sbucciate e tritate. Scolate le patate e le carote, eliminate le erbe e unitele alle cipolle. Aggiungete un'altra noce di burro, poco latte, un tuorlo e passate il tutto nello schiacciapatate. Regolate di sale e profumate con una grattata di noce moscata.

COZZE E PATATINE FRITTE CON SALSA

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 35 MINUTI
COTTURA 40 MINUTI
680 CAL/PORZIONE

4 kg di cozze – 2 cipolle – 4 coste di sedano verde – 4 carote – 5 rametti di prezzemolo – 10 foglie di levistico – 3 spicchi d'aglio – 2 rametti di timo – 2 kg di patate – 50 g di burro – 150 ml di vino bianco – olio per friggere
per la salsa 40 g di maionese – 20 g di senape – 5 ml di aceto di vino bianco – sale – pepe

1 Pulite le cozze. Sbucciate e tagliate a fettine le cipolle e l'aglio, tritate il levistico, il prezzemolo, il timo, il sedano e le carote. Sbucciate le patate e tagliatele a bastoncini. Lavatele più volte in acqua fredda e asciugatele.
2 Fate scaldare il burro in una grande padella a fuoco vivo. Soffriggete tutti gli ortaggi e le erbe preparati per pochi minuti, unite le cozze e il vino. Coprite e cuocete finché le cozze saranno tutte aperte scuotendo un paio di volte.
3 In una padella con cestello scaldate l'olio su fuoco medio alto e friggetevi uno strato di patatine per 5 minuti, sollevate il cestello, alzate il fuoco e rifriggetele per 4 minuti. Asciugatele su carta da cucina e proseguite con altre patatine.
4 Mescolate la maionese, la senape, l'aceto e 20 ml del liquido delle cozze; salate e pepate. Servite le cozze con le patatine e la salsa a parte.

MANINE DI ANVERSA

FACILE
PER 50 MANINE
PREPARAZIONE 1 ORA
+ IL RIPOSO
COTTURA 15 MINUTI
60 CAL/MANINA

250 g farina – 175 g burro – 150 g zucchero – 2 uova e 1 tuorlo – latte – mandorle a scaglie

1 Ammorbidite il burro e mescolatevi lo zucchero e il tuorlo. Unite la farina setacciata e lavorate per ottenere un impasto a briciole. Formate un panetto, appiattitelo un po', avvolgetelo nella pellicola e lasciatelo in frigo per almeno 3 ore.
2 Riprendete l'impasto e lavoratelo brevemente. Stendetene un poco per volta tenendo il resto in frigo. Ricavate una sfoglia di 4 mm di spessore e con un taglierino ritagliate i biscotti a forma di manine (circa 7,5x3,5 cm). Mescolate gli scarti con l'impasto freddo in frigo e ripetete l'operazione fino a esaurimento. Disponete le manine su una teglia rivestita di carta da forno.
3 Sbattete leggermente le uova con 2 cucchiai di latte, spennellate le manine e cospargetele con le mandorle. Infornate a 180° per 10-13 minuti e servitele fredde.

BALLEKES ALLA BIRRA

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 45 MINUTI
560 CAL/PORZIONE

1 kg di carne macinata di maiale e manzo – senape in grani e in salsa – 1 uovo – noce moscata – 50 g di pangrattato – burro – una manciata di cipolline sott'aceto – 5 funghi champignon – 5 fettine di pancetta affumicata – 660 ml di birra scura – 1 cucchiaio di farina – 2 cucchiai di sciroppo di Liegi (si acquista online, in alternativa potete usare una composta di mele o pere) – aceto – 3 rametti di timo – 3 foglie di alloro – 2 chiodi di garofano – sale

1 In una terrina insaporite la carne con un cucchiaio di senape in grani, l'uovo, abbondante noce moscata e sale. Unite il pangrattato e formate le polpette con diametro di 4 cm. Friggetele nel burro finché saranno dorate ma crude al centro. Sgocciolatele e mettetele da parte.
2 Riducete le cipolline a cubettini e unitele al fondo di cottura delle polpette; cospargetele con la farina, unite i funghi a fettine e la pancetta a pezzi, mescolate e fate soffriggere brevemente.
3 Versate la birra e mescolate. Unite lo sciroppo, 1 cucchiaio di senape, una spruzzata d'aceto, i chiodi di garofano, timo e alloro. Rimettete le polpette nella salsa, chiudete parzialmente con il coperchio e lasciate cuocere a fuoco dolce per 30 minuti. Infine eliminate i chiodi di garofano. Lo chef serve le ballekes con lo stoemp (vedi a sinistra) e indivia.

TACCUINO DI VIAGGIO

HOTEL FLORA
KORTE NIEWSTRAAT 12, T. +32. 472033066
FASCINO E GRANDIOSA COLAZIONE.

VIS VAN A
RIJNKAAI 100, TEL. +32.36897289
AFFACCIATO SULLA SCHELDA, HA UN MENU DECLINATO SUL PESCE. VI ABBIAMO FOTOGRAFATO LE COZZE.

BALLS&GLORY
THEATERPLEIN 1, TEL. +32.35686124
È IL REGNO DELLE BALLEKES, POLPETTE PREPARATE CON DIVERSE CARNI (ANCHE DI CINGHIALE) E VARIE SALSE COME NELLA VERSIONE FOTOGRAFATA.

INVINCIBLE
HAARSSTRAAT 9, TEL. +32.32313207
SI CENA SEDUTI AL BANCONE. IN MENU INSALATA DI ARINGHE, PATÈ DI LEPRE, SGOMBRO AL FORNO E OTTIMI VINI.

BAR BULOT
GASTHUISSTRAAT 41, TEL. +32.33692596
IN UN VECCHIO MONASTERO, PETTO D'ANATRA AFFUMICATO, FEGATO D'ANATRA, SALSA MOUSSELINE DI CAVOLETTI DI BRUXELLES.

FRITUUR
HOOGSTRAAT 1
LE FRITES PIÙ BUONE DI ANVERSA.

FISH A' GOGO
HANDSCHOENMARKT 1, TEL. +32.495242736
IL PESCE SI SCEGLIE, È COTTO A VISTA E SERVITO AI TAVOLINI IN STRADA.

ELISABETH
KORTE GASTHUISSTRAAT 35
CIOCCOLATERIA ELEGANTE CON PRALINE A VOLONTÀ DAI RIPIENI VARI.

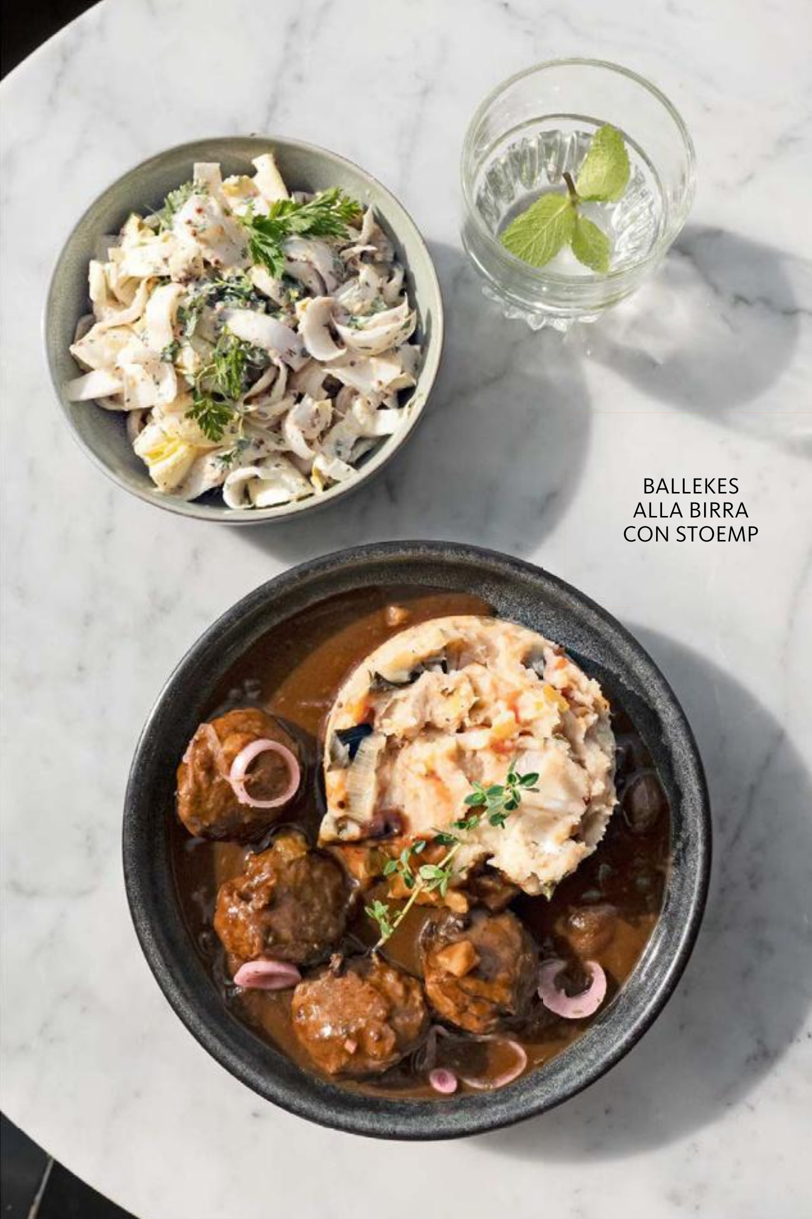
CAFFE MUNDI
OUBE BEURS 24
TORREFAZIONE E CAFFETTERIA DOVE PROVARE I MIGLIORI ARABICA E ROBUSTA DEL MONDO.

PHILIP'S BISCUITS
KORTE GASTHUISSTRAAT 25
LE "NOSTRE" MANINE DI ANVERSA, ANCHE DI CIOCCOLATO.

BROOD&SPELEN
OUDE BEURS 23
PANETTERIA DOVE ACQUISTARE PANE DI SEGALE E UVETTA, PANE ALLO ZUCCHERO, TORTA DI PRUGNE.

CHOCOCOTALE
NATIONALESTRAAT 86
LOCATION DA BARBIE PER UNA AVVENTURA NEL CIOCCOLATO ROSA.

WIJNFAKTORIJ
VLEMIMCKSTRAAT 6
VINI DA VITIGNI INTERNAZIONALI E AUTOCTONI (SOLARIS, BACCHUS).


BALLEKES ALLA BIRRA CON STOEMP


Vista sulla citta dalle vetrate del museo Mas. Sotto, da sinistra: veduta laterale della stazione centrale di Anversa; i caffè del centro; lo chef Wim Ballieu del ristorante Balls&Glory che per noi ha cucinato le ballekes.







PASTA DA KRAPFEN

BOMBOLONI E NON SOLO: CON LO STESSO IMPASTO BEN LIEVITATO SI POSSONO FRIGGERE TORTE, CIAMBELLE, CANNOLI E ALTRI DOLCI DI CARNEVALE, BUONI AL NATURALE, CON UN VELO DI ZUCCHERO, O FARCITI CON FANTASIA

a cura di Daniela Falsitta, foto di Michele Tabozzi, ricette di Livia Sala, styling di Ambra Poli con la collaborazione di Margherita Piazza

Paffuti, fragranti e gioiosi come sono, con quella linea chiara che li percorre simile a un sorriso, il nome bomboloni certamente gli si addice. Più corretto però è chiamarli krapfen, visto che si tratta di frittelle originarie della famosa pasticceria austriaca, diffuse in tutti i Paesi di lingua tedesca come leccornie del Carnevale. Lo stesso Pellegrino Artusi si trovò a doverlo ammettere: "Proviamoci a descrivere il piatto che porta questo nome di tedescheria ed andiamo pure in cerca del buono e del bello in qualunque luogo si trovino", scriveva infatti ne *La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene* forse con un pizzico di malcelata diffidenza verso una bontà straniera. Per farli bene d'altronde si richiede una precisione teutonica e non sarà un caso: impasto, lievitazione e frittura sono tutti passaggi da eseguire con maestria e grande riguardo ai particolari. È bene, per esempio, che la pasta dei krapfen si lavori in una tiepida cucina, così che il lievito risulti più efficace nel trasformarne la sua consistenza liscia e molle in un panetto gonfio, che si fa tagliare e modellare senza cedimenti. Quanto al passaggio in padella, l'olio andrà scaldato abbastanza da non ungere ma nemmeno dovrà bruciare, perché il krapfen deve continuare a lievitare e cuocersi fino al cuore. Bandita poi la fretta: per risultare asciutte e leggere, le bombette si dovranno cuocere al massimo in coppia. Una volta apprese queste e altre fasi della lezione, la tecnica si può applicare ad altre svariate forme: con la pasta da krapfen nascono corone intrecciate, cannoli, torte da farcire, ciambelle e tante altre leccornie che appunto si dovrebbero mangiare a Carnevale, anche se a noi (e in tutto il mondo germanico) piacciono pure nel resto dell'anno.



ISTOCKPHOTO

UN PASSO PER VOLTA SENZA ERRORI





IMPASTO A LIEVITAZIONE LENTA

Con questo procedimento, che abbiamo utilizzato nelle noste ricette, potete realizzare un'ottima pasta da krapfen usando poco lievito: il risultato sarà leggero e digeribile. Pesate gli ingredienti come indicato nella ricetta. Tagliate il burro a pezzetti. Intiepidite il latte e versatene qualche cucchiaio sul lievito sbriciolato, insieme a un pizzico di zucchero: lasciate riposare 10 minuti. Tagliate la stecca di vaniglia e stemperate i semini nel resto del latte. Con una forchetta sbattete le uova con lo zucchero e il latte alla vaniglia. Disponete la farina a fontana. Versate al centro il mix con l'uovo e subito dopo il mix di lievito e continuate a lavorare energicamente l'impasto fino a renderlo omogeneo ed elastico, poi appiattitelo e incorporate il burro ammorbidito, un poco alla volta, e la scorza grattugiata del limone. Lavorate la pasta finché non si attaccherà più al piano di lavoro. Trasferitela in una grossa ciotola, copritela e lasciatela lievitare per circa 3-4 ore. Stendetela e ricavate la forma desiderata.



IMPASTO A LIEVITAZIONE VELOCE

Con l'impasto tradizionale i tempi si accorciano. Sciogliete 15 g di lievito di birra in poca acqua tiepida, unite 50 g di farina, un pizzico di zucchero e lasciate riposare per 15-20 minuti. Mescolate 300 g di farina, 50 g di zucchero, un pizzico di sale (facoltativo), uno di vaniglina e la scorza di un limone grattugiata; unite uno alla volta 3 uova e lavorate energicamente. Appiattite la pasta ottenuta e mettete al centro il panetto con il lievito, richiudete la pasta e incorporatelo bene. Fate lo stesso con 50 g di burro a pezzetti ammorbidito. Continuate a lavorare la pasta fino a renderla molto omogenea. Raccoglietela in una ciotola infarinata, copritela e lasciatela riposare per 30 minuti in un luogo tiepido. Trascorso questo tempo sgonfiatela un po' con le mani e dividetela in porzioni da 30-40 g l'una. Arrotondatele, schiacciatele appena e posatele su carta da forno infarinata, infarinatele anche in superficie e lasciatele riposare altri 30 minuti.

ANCHE CON LA PLANETARIA

Se usate la planetaria, raccogliete nel contenitore dell'apparecchio la farina, lo zucchero e la vaniglia secondo le dosi indicate nelle nostre ricette e azionate le fruste a gancio. Se le uova sono più d'una, aggiungete un uovo alla volta e attendente che la pasta l'abbia assorbito, quindi versate il lievito stemperato nel latte. Dopo qualche altro giro inserite anche il burro a pezzetti ammorbidito. Finite di impastare e lasciate lievitare per 3-4 ore prima di stendere e porzionare l'impasto.





SEMPLICI CIAMBELLE

Per preparare le classiche ciambelle, esistono due metodi. Tagliate la pasta in porzioni da 100 g e formate tanti panetti tondi; con gli indici infarinati, praticate un foro al centro di ogni panetto e allargatelo fino a formare una ciambella. Oppure stendete la pasta a 1 cm di spessore e tagliatela con due coppapasta di misure diverse.

FRITTURA PERFETTA

Ecco un altro momento delicato per la riuscita delle frittelle preparate con la pasta da krapfen. Riempite d'olio fino a metà altezza una padella a bordi alti e mettetela sul fuoco. Quando l'olio sarà caldo (la temperatura ideale non deve essere eccessiva: 170° sono sufficienti) tuffatevi massimo un paio di pezzi per volta tenendo verso l'alto la parte che prima era appoggiata sul piano, in modo che cresca più facilmente. Quando la frittella si sarà gonfiata, alzate un po' la fiamma e lasciatela dorare, poi giratela e cuocetela anche dall'altra parte. Se ben cotti, dovranno presentare la classica riga chiara intorno alla circonferenza. Per facilitare l'operazione di immersione nell'olio potete aiutarvi con un pezzo di carta da forno tagliato in misura da sfilare a metà cottura.

















SI FARCISCONO CRUDI O COTTI?

Potete usare entrambe le tecniche. Per la farcitura a crudo create tanti dischi di pasta spessi 0,5 cm, copriteli con un cucchiaino di confettura o crema e chiudeteli con un altro disco. Sigillateli rifilandoli con un coppapasta e, se occorre, spennellando sui bordi un mix di latte e uovo. Nel secondo caso friggeteli vuoti, poi con le forbici praticatevi un foro che arrivi al centro e inserite il ripieno con una sac à poche lasciandolo fuoriuscire dal buchino.



CARTOCCI CON RICOTTA, CANDITI E CIOCCOLATO

pag.72

Piattino rettangolare in ceramica smaltata bianca di L'Arte nel Pozzo; caraffa bicolore in vetro borosilicato di Ichendorf Milano. Indirizzi a pagina 114



KRAPFEN CON MARMELLATA DI AGRUMI E PISTACCHI

pag.72

Piatto in ceramica smaltata bianca con motivo a conchiglia di Serax; ciotolina bianca e bricchetto in ceramica smaltata grigia di Francesca Reitano Ceramica. Indirizzi a pagina 114




KRAPFEN
CON CONFETTURA
DI LAMPONI

pag.72



Piatto piano con bordo alto in ceramica smaltata bianca di Virginia Casa; bricchetto in ceramica azzurra di CeCeramic; piattino in ceramica azzurra di Francesca Reitano Ceramica. Indirizzi a pagina 114

MINI KRAPFEN CON CREMA DI MARRONI E CIOCCOLATO

pag.73

Piastrella color acqua in argilla cotta in pasta di Domenico Mori. Indirizzi a pagina 114

CIAMBELLE INTRECCIATE CON SALSA AL CAFFÈ

pag.73

Piatto piano in ceramica smaltata grigia L'Arte nel Pozzo; tessuto in lino grezzo carta da zucchero tinto a mano di Hue table Stories. Indirizzi a pagina 114



TORTA KRAPFEN CON CREMA PASTICCIERA

pag.73





CARTOCCI CON RICOTTA, CANDITI E CIOCCOLATO

MEDIA
PER 8 CARTOCCI
PREPARAZIONE 1 ORA
+ IL RIPOSO
COTTURA 10 MINUTI
310 CAL/PORZIONE

per la pasta 85 g di farina 00 – 85 g di farina Manitoba – 115 ml di latte – 1 uovo – 35 g di zucchero – 35 g di burro – 3 g di lievito di birra – 1/2 stecca di vaniglia – la scorza grattugiata di 1/2 limone non trattato
per friggere 1,5 l di olio di arachidi
per la farcitura 240 g di seirass (ricotta piemontese) – 40 g di canditi (arancia e cedro) – 40 g di cioccolato fondente – 3 cucchiai di zucchero a velo

1 Preparate l'impasto (vedi anche a pagina 64): tagliate il burro a pezzettini, versate poco latte sul lievito sbriciolato e unite una punta di zucchero: lasciate riposare 10 minuti. Aromatizzate il resto del latte con i semi della vaniglia.
2 In una ciotola sbattete l'uovo con lo zucchero rimasto e il latte alla vaniglia. Versate il mix sulle due farine miscelate, unendo anche il lievito preparato e lavorate fino a ottenere un impasto elastico, infine incorporate il burro e la scorza grattugiata del limone.
3 Quando l'impasto sarà perfettamente liscio, trasferitelo in una grossa ciotola, copritelo e lasciatelo lievitare fino a che avrà raddoppiato il suo volume (circa 3-4 ore a temperatura ambiente).
4 Riprendete l'impasto e allargatelo sul piano leggermente infarinato formando un rettangolo di circa 25x40 cm. Coprite con la pellicola e lasciate riposare una decina di minuti, poi sollevatelo dal piano e ridategli la forma del rettangolo. Tagliate la pasta in 8 strisce da 5x25 cm e arrotolatele intorno a cannelli di metallo fissando le estremità della pasta sotto il primo giro di pasta. Coprite con la pellicola e lasciate riposare per almeno mezz'ora.
5 Tritate il cioccolato e tagliate i canditi a piccoli pezzettini; incorporateli alla ricotta lavorata con 2 cucchiai di zucchero a velo. Friggete 1-2 cartocci alla volta in abbondante olio a 170° e scolateli su alcuni fogli di carta per fritti. Lasciateli riposare un paio di minuti e sfilate i cannelli di metallo. Farcite i cartocci ancora tiepidi con la crema di ricotta (potete aiutarvi con una tasca da pasticciere) e spolverizzateli con un po' di zucchero a velo

KRAPFEN CON MARMELLATA DI AGRUMI E PISTACCHI

MEDIA
PER 6 KRAPFEN
PREPARAZIONE 1 ORA
+ IL RIPOSO
COTTURA 30 MINUTI
640 CAL/PEZZO

per la pasta 85 g di farina 00 – 85 g di farina Manitoba – 115 ml di latte – 1 uovo – 35 g di zucchero + 100 g per la finitura – 35 g di burro – 3 g di lievito di birra – 1/2 stecca di vaniglia – la scorza grattugiata di 1/2 limone non trattato
per la marmellata 500 g di agrumi misti con buccia edibile (arance, kumquat, mandarini) – 400 g di zucchero – 1 foglia d'alloro – 1 bergamotto
per friggere 1,5 litro di olio di arachidi
per guarnire 50 g di granella di pistacchi

1 Lavate gli agrumi e lasciateli in ammollo in acqua fredda per 12 ore, cambiando l'acqua un paio di volte.
2 Tagliate la frutta a pezzettini, raccoglietela in una casseruola e cuocetela 5-6 minuti prima di aggiungere lo zucchero: mescolate bene e fate sobbollire una quindicina di minuti, aggiungendo anche la foglia d'alloro, il succo di mezzo bergamotto e un pezzetto della sua scorza (lasciatelo intero, in modo da poterlo eliminare facilmente alla fine).
3 Preparate e fate lievitare l'impasto dei krapfen come spiegato a pagina 64.
4 Allargate l'impasto lievitato sul piano leggermente infarinato formando un disco. Tagliate il disco in 8 spicchi e ricavate da ciascuno una pallina facendo roteare l'impasto sotto il palmo della mano; schiacciate un po' le palline, copritele con la pellicola e lasciatele riposare per 10 minuti.
5 Allargate ancora le porzioni di pasta, schiacciando bene il centro e lasciando un bordo più spesso tutt'intorno; coprite nuovamente con la pellicola e lasciate lievitare per circa mezz'ora.
6 Friggete 1-2 krapfen alla volta in abbondante olio a 170° girandoli dopo un paio di minuti di cottura e facendoli dorare da entrambi i lati.
7 Sgocciolateli con una paletta a ragno su alcuni fogli di carta per fritti e passateli subito nello zucchero, quindi serviteli ancora caldi accompagnandoli con la marmellata e cospargendoli con la granella di pistacchi.

KRAPFEN CON CONFETTURA DI LAMPONI

MEDIA
PER CIRCA 30 KRAPFEN
PREPARAZIONE 1 ORA
+ IL RIPOSO
COTTURA 45 MINUTI
190 CAL/PEZZO

per la pasta 250 g di farina 00 – 250 g di farina Manitoba – 230 ml di latte – 3 uova piccole – 75 g di zucchero + 200 g per la finitura – 75 g di burro – 8 g di lievito di birra – 1 limone non trattato – 1 stecca di vaniglia
per friggere 1,5 l di olio di arachidi
per la farcitura 450 g di confettura di lamponi

1 Preparate l'impasto come è spiegato a pagina 64.
2 Quando sarà lievitato, stendetelo a uno spessore di circa 1 cm sul piano leggermente infarinato; copritelo con la pellicola e lasciate riposare una decina di minuti, poi sollevatelo dal piano e infarinate ancora leggermente la superficie di lavoro. Ricavate dei dischetti, utilizzando un coppapasta dal diametro di 9-10 cm. Coprite con la pellicola e lasciate lievitare ancora per circa mezz'ora.
3 Friggete 1-2 dischetti di pasta alla volta in abbondante olio profondo alla temperatura di 170°. Rigirandoli dopo 1-2 minuti di cottura. Scolateli e asciugateli su carta per fritti, quindi fateli immediatamente rotolare in un piatto fondo con lo zucchero semolato. Farciteli con la confettura di lamponi come indicato a pagina 65 e serviteli ancora tiepidi.

MINI KRAPFEN CON CREMA DI MARRONI E CIOCCOLATO

MEDIA
PER 16 MINI KRAPFEN
PREPARAZIONE 1 ORA
+ IL RIPOSO
COTTURA 15 MINUTI
230 CAL/PEZZO

per la pasta 85 g di farina 00 – 85 g di farina Manitoba – 115 ml di latte – 1 uovo – 35 g di zucchero – 35 g di burro – 3 g di lievito di birra – 1/2 stecca di vaniglia
per friggere 1,5 l di olio di arachidi
per la farcitura e la copertura 125 g di cioccolato fondente – 110 ml di panna fresca – 30 g di burro – 2 cucchiai di granella di fave di cacao (sono le fave del cacao tostate e frantumate, si trovano nei negozi di alimenti naturali oppure online) – 150 g di crema di marroni

1 Preparate l'impasto dei krapfen come spiegato a pagina 64 (attenzione: in questa ricetta non si utilizza la scorza del limone). Stendetelo abbastanza sottile (7-8 mm) e ricavatene 16 dischetti di 6 cm di diametro. Lasciateli riposare per mezz'ora.
2 Friggete i dischetti in olio caldo e scolateli con una paletta a ragno su carta per fritti.
3 Lasciateli intiepidire quindi tagliateli a metà senza dividere completamente le due parti e farciteli con la crema di marroni.
4 Tritate il cioccolato e raccoglietelo nel bicchiere del frullatore a immersione; portate a bollore la panna, versatela sul cioccolato e dopo aver aspettato una decina di secondi, frullate: appena il cioccolato si sarà sciolto, unite il burro e frullate ancora il poco tempo necessario a scioglierlo.
5 Versate la ganache sui mini krapfen, cospargeteli con la granella di fave di cacao e aspettate che indurisca un po' prima di servirli.

CIAMBELLE INTRECCIATE CON SALSA AL CAFFÈ

MEDIA
PER 6 CIAMBELLE
PREPARAZIONE 1 ORA
+ IL RIPOSO
COTTURA 20 MINUTI
330 CAL/PEZZO

per la pasta 85 g di farina 00 – 85 g di farina Manitoba – 115 ml di latte – 1 uovo – 35 g di zucchero + 100 g per la finitura – 35 g di burro – 3 g di lievito di birra – 1/2 stecca di vaniglia
per la salsa al caffè 6 tuorli – 3 cucchiai di zucchero – 1 caffè ristretto – 2 cucchiai di Cognac (facoltativo)

1 Preparate e fate lievitare la pasta dei krapfen come spiegato a pagina 64 (attenzione: in questa ricetta non si utilizza la scorza del limone).
2 Riprendete l'impasto e allargatelo sul piano leggermente infarinato formando un disco, quindi tagliatelo in 6 spicchi. Ricavate da ciascuno spicchio un lungo cordoncino (circa 40 cm), facendo rotolare la pasta sotto i palmi delle mani.
3 Prendete un cordoncino e chiudetelo a cerchio in modo che i due estremi risultino liberi per circa 12 cm oltre il punto di incrocio; avvolgete gli estremi sul cerchio di pasta che si è formato, riunendoli con un pizzicotto.
4 Friggete le ciambelle in abbondante olio caldo, poi scolatele su carta per fritti e passatele in un piatto con lo zucchero semolato.
5 Lavorate i tuorli con lo zucchero aiutandovi con le fruste elettriche; quando saranno già parzialmente montati trasferite la ciotola su un bagnomaria e proseguite fino a renderli spumosi e soffici, quindi continuate con una frusta a mano finché la salsa inizierà ad addensare. Incorporate il caffè e il liquore (se lo usate), lavorando ancora con la frusta e togliete dal bagnomaria. Servite le ciambelle con la salsa ancora calda.

TORTA KRAPFEN CON CREMA PASTICCIERA

ELABORATA
PER 10 PORZIONI
PREPARAZIONE 1 ORA
+ IL RIPOSO
COTTURA 15 MINUTI
350 CAL/PORZIONE

per la pasta 140 g di farina 00 – 140 g farina Manitoba – 130 ml di latte – 1 uovo piccolo – 40 g di zucchero – 40 g di burro – 5 g di lievito di birra – 1 limone non trattato
per friggere 1,5 l di olio di arachidi
per farcitura e decorazione 500 ml di latte – 100 g di zucchero – 1/2 stecca di vaniglia – la scorza di 1/2 limone non trattato – 4 tuorli – 60 g di farina – 15 g di amido di mais – 120 g di amarene sciroppate – 1 cucchiaio di zucchero a velo

1 Preparate l'impasto come a pagina 64 (senza vaniglia).
2 Preparate la farcia. Scaldate il latte con la scorza del limone e la stecca di vaniglia tagliata a metà per il lungo. Lavorate i tuorli con lo zucchero in una casseruola e incorporatevi la farina e l'amido di mais; versate a filo il latte filtrato mescolando con una frusta per eliminare gli eventuali grumi. Cuocete la crema a fiamma dolcissima finché si sarà addensata; copritela con carta da forno a contatto e fatela raffreddare prima a temperatura ambiente e poi in frigo.
3 Riprendete l'impasto e allargatelo sul piano infarinato in un disco di circa 20-22 cm di diametro. Copritelo con pellicola e fatelo lievitare ancora 40 minuti circa.
4 Trasferite delicatamente il disco di pasta su un foglio di carta da forno e, aiutandovi con la carta, mettetelo in un ampio tegame con l'olio caldo a 165°. Dopo una decina di secondi sfilate la carta da sotto la pasta e friggete la torta per 2-3 minuti, quindi sollevatela con un paio di palette e rovesciatela su un altro foglio di carta da forno e rimettetela velocemente nel tegame sull'altro lato. Dopo una decina di secondi sfilate la carta e proseguite per altri 2-3 minuti.
5 Scolate la torta su carta per fritti, tagliatela a metà con un coltello seghettato e farcitela con la crema e qualche amarena sciroppata. Completate con zucchero a velo e le amarene rimaste.







I magnifici 7

DA STAPPARE SUBITO

di Monica Pilotto

Una selezione di bottiglie eccellenti, prodotte nel rispetto dell'ambiente, del paesaggio e della biodiversità del terroir, sempre in equilibrio tra valorizzazione delle tradizioni e sguardo attento al futuro



Villa Di Chiesa Valli di Porto Pino Igt – Cantina Santadi
A pochi chilometri dalle dune e dal mare di Porto Pino, nel Sulcis, si trova la cantina nata nel 1960. Da vitigni tipici del territorio e Chardonnay, il mosto separato dalle vinacce viene fatto fermentare in barrique. I profumi di frutta esotica, il gusto morbido, sapido e persistente con note di vaniglia e agrumi sul finale lo rende adatto ad accompagnare carne bianca e rossa, pesce arrosto e in salsa (€ 22).



Matematico Cantina di Venosa
È il grande rosso che nasce solo nelle migliori vendemmie, un vino di taglio bordolese da uve Merlot e Aglianico, affinato in barrique. In bocca è morbido, corposo, avvolgente con sentori di frutta rossa, ottimo con arrosti, primi della cucina lucana, cacciagione e formaggi stagionati (€ 32).







Amarone della Valpolicella 2015 Docg – Santa Sofia
Dopo otto anni torna l'edizione limitata del vino icona di Santa Sofia: l'Amarone Classico Riserva 2015. Ottenuto da uve selezionate dei filari più vecchi di Corvina e Corvinone al 70% e di Rondinella al 30%, vinificate separatamente, è un vino elegante, corposo e longevo che svela profumi di rosa, note speziate di torrefazione, pepe e cacao. La trama tannica vivace lo rende adatto ad accompagnare stracotti e brasati, selvaggina e formaggi stagionati (3816 bottiglie; € 67).

Primo d'Anfora Umbria Bianco Igt – Argillae
Frutto di un ambizioso progetto della famiglia Bonollo, il vino nasce da uve Grechetto, Drupeggio e Malvasia fermentate e affinate per 8-9 mesi in anfore di terracotta. Al palato risulta ricco e morbido all'inizio per terminare con un finale sapido e dalla fresca acidità; ideale con piatti di pesce e carni bianche (€ 35).





Attenti al Lupo 2021 Igt Toscana – Poderi Le Ripi
Prodotto con il Sangiovese delle colline di Montalcino, la fermentazione avviene con 50% a grappolo intero e l'affinamento per 18 mesi in vasche di cemento e acciaio; dalla ottima bevibilità, fruttato al naso e con retrogusto appena amaricante, va servito a 16-18° con arrosti di carne e formaggi stagionati (€ 28).

Barolo Docg Albe 2019 G.D. Vajra
Color granato brillante, intensi aromi di frutti di bosco e spezie, tannini raffinati, questo rosso nasce da uve Nebbiolo di vigneti certificati biologici; l'affinamento avviene in grandi botti di rovere di Slavonia per 23 mesi; accompagna con maestria tagliatelle al ragù, stracotto di manzo, funghi porcini fritti (€ 36).

Isidor Vigneti Fanti
Prodotto dai vigneti delle Dolomiti, questo bianco nasce dall'incrocio Manzoni in purezza, da un terroir che non subisce forzature, concimazioni, irrigazioni né tutto ciò che può alterarne la naturale vitalità. Di colore giallo luminoso, al naso sprigiona toni balsamici e minerali, accompagnati da note di zafferano e di fiori primaverili. Al palato è cremoso, sapido, pungente, di grande struttura e persistenza. Un vino che sa conquistare al primo sorso, per non farsi più dimenticare. Armonioso ed equilibrato, sposa piatti di carne bianca, pesce, baccalà mantecato o primi piatti in bianco con verdure (€ 26).



gli amici geniali

Francesco Giberti (a sinistra) e Luca Masseretti (36enni, amministratore delegato il primo e direttore finanziario il secondo) si conoscono dalle elementari, hanno frequentato la stessa università e dopo due anni di lavoro presso altre aziende ne hanno aperta una tutta loro per mettere in contatto consumatori attenti e supermercati con prodotti in eccedenza a rischio spreco. Nel 2020, poi, il loro animo green li ha spinti ad accorciare ulteriormente la filiera collegando direttamente produttori e consumatori ecoattenti. Hanno fondato così la Babaco Market, un vero successo: ha vinto il premio start up di Ernst & Young, salvato 1800 tonnellate di frutta e verdura, risparmiato 4.500 tonnellate di CO_2 e rifocillato tante famiglie in difficoltà tramite onlus sul territorio con prodotti freschi: imperfetti ma ottimi.

La spesa antispreco

FRUTTA, VERDURA E TANTE ALTRE SQUISITEZZE CON PICCOLI DIFETTI ESTETICI NON ENTRANO NEI CANALI DI DISTRIBUZIONE CLASSICI E RISCHIANO DI ESSERE BUTTATE. PER SALVARLE, SCOPRENDO NUOVE GHIOTTONERIE TUTTE ITALIANE, DUE GIOVANI MILANESI HANNO IDEATO UN DELIVERY GREEN

testo di Silvia Bombelli, foto di Felice Scoccimarro, styling Alkèmia

Sotto: a sinistra, piatto Mr. Bowl, tovagliolo La fabbrica del lino, posata Mepra; a destra, ciotola ClayLab, tagliere D'olivo, coltello Opinel. Indirizzi a pagina 114


RISOTTO CON BROCCOLO FIOLARO E STRACCIATELLA
pag.78


FRITTATA CON GAMBI DI CARCIOFO
pag.79

Buffi ma davvero buoni, proprio come il babaco, il frutto esotico che sembra un peperone ma è dolce e fresco come l'ananas. Sono i prodotti ortofrutticoli dall'aspetto "strano", perché sono troppo piccoli, oppure hanno una forma inconsueta, che verrebbero buttati se qualcuno non avesse pensato a un modo per salvarli, acquistandoli direttamente dai produttori e ridistribuendoli a domicilio tra consumatori curiosi, golosi e sensibili al tema dell'antispreco. Sono Francesco Giberti e Luca Masseretti, che hanno inventato la Babaco Market per ridurre gli sprechi di cibo sostenendo tanti piccoli produttori rigorosamente italiani e garantendo loro un reddito certo per i raccolti fuori dall'ordinario. Si tratta di una rete di fornitori sempre più grande che propongono i loro prodotti (anche Igp e Presidi Slow Food) a rischio di abbandono. Funziona così: i clienti si abbonano tramite il sito babacomarket.com scegliendo di farsi consegnare una confezione di frutta e verdura ogni settimana o ogni due (Jungle box da 10 chili, Bonsai da 7). Se gli esperti della Babaco danno l'ok, la merce viene acquistata, selezionata e consegnata in 45 province e 2.919 comuni, da Roma in su, con tanto di QR Code sulla confezione che descrive gli ingredienti e propone come gustarli. Le ricette, create da nutrizionisti, chef e dagli stessi fondatori, così come la presentazione di prodotti e produttori si trovano anche sul sito. Nella sezione Bottega, dedicata ai prodotti secchi, è possibile acquistare altri ingredienti "difettosi" (perché la confezione non è precisa, la data di scadenza vicina, la produzione eccessiva) provenienti da filiere sostenibili. Come l'olio confezionato in orci di ceramica imperfetti, i cioccolatini di forma irregolare di Laica, storica azienda sul Lago Maggiore, o i succhi realizzati dalla cooperativa sociale Agrivis di Milano e la birra, a base di malto ricavato dal pane raffermo, realizzati con la frutta avanzata dalla stessa Babaco. Per finire, nella Bottega si trovano anche tanti vini in bag in box: apposite sacche di plastica da tre litri con rubinetto per mescita antispreco e trasporto sostenibile.

segue >



1



2



3



5



4



9



8



7



6

Tra i prodotti salvati dallo spreco da Babaco Market c'è il broccolo fiolaro di Creazzo, protagonista di questa ricetta. È un ortaggio tipico del vicentino, delicato e sapido, che si coltiva da secoli e che prende il nome dai "fioli" (i figli, in dialetto), piccoli germogli che si sviluppano lungo le foglie. Più che il broccolo classico ricorda la catalogna. Si raccoglie da novembre alla fine dell'inverno e deve il suo sapore particolare alle gelate che aumentano la concentrazione di sali minerali nelle foglie.



RISOTTO CON BROCCOLO FIOLARO E STRACCIATELLA

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 35 MINUTI

320 g di riso Carnaroli o Arborio – 1 broccolo fiolaro di Creazzo – 1 cipolla – 1 litro di brodo vegetale – 200 g di stracciatella – burro – olio extravergine d'oliva – sale

1 Mondate, tagliate e lavate il broccolo con le sue foglie. Cuocetelo in acqua bollente salata per qualche minuto, finché diventa tenero. Scolatelo.
2 Trasferitelo subito in acqua e ghiaccio per bloccare la cottura e mantenere il colore vivido, tenendo da parte un po' dell'acqua di cottura.
3 Sbucciate la cipolla e e tritatela finemente. Trasferitela in una pentola con poco olio e fatela appassire dolcemente.
4 Unite il riso e tostatelo per un paio di minuti. Aggiungete il brodo vegetale bollente man mano che si assorbe il precedente e cuocete il risotto mescolando con un cucchiaio di legno.
5 Intanto scolate il broccolo, tenendo da parte i ciuffi più piccoli e teneri per la decorazione.
6 Mettetelo nel bicchiere del mixer a immersione e conditelo con un filo d'olio.
7 Frullatelo con poca acqua di cottura tenuta da parte fino a ottenere una crema omogenea.
8 Mantecate fuori dal fuoco il riso con la crema di broccolo e una noce di burro.
9 Servite il risotto guarnito con la stracciatella e i ciuffi di broccolo tenuti da parte.





I gambi dei carciofi, spesso buttati perché duri e filacciosi, sono la parte dal gusto più delicato ed elegante: basta pulirli correttamente per godere di tutto il sapore e dei nutrienti che contengono. Tra i carciofi recuperati da Babaco, perché fuori misura o perché un ordine è saltato all'ultimo momento, si può trovare lo Spinoso di Sardegna Dop, raccolto a mano per non danneggiare le piante, dal gusto dolce e amabile.











FRITTATA CON GAMBI DI CARCIOFO

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 25 MINUTI

6 uova – 70 g di gambi di carciofo – 70 g di cipolla bionda – 3 cucchiaini di lievito alimentare in scaglie (o formaggio vegano o parmigiano reggiano) – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Pulite i gambi di carciofo, rimuovendo con l'aiuto di un coltellino la parte esterna più dura e tenendo solo la parte interna tenera di colore chiaro.
2 Tagliate a listarelle i gambi di carciofo preparati e metteteli da parte.
3 Tritate la cipolla, mescolatela ai carciofi e versate il mix in una padella antiaderente.
4 Unite un cucchiaio d'olio, un pizzico di sale e fate stufare, coprendo con il coperchio per un quarto d'ora e aggiungendo poca acqua se necessario.
5 Nel frattempo, sgusciate e sbattete con una forchetta le uova in una ciotola per renderle spumose. Aggiungete il lievito in scaglie o il formaggio, sale e pepe.
6 Unite nel composto di uova le verdure preparate e mescolate delicatamente.
7 Nella stessa padella in cui avete stufato i gambi dei carciofi scaldate un cucchiaio d'olio, versate il composto, coprite e cuocete a fiamma bassa per 5-6 minuti.
8 Girate la frittata aiutandovi con il coperchio unendo un filo d'olio sul fondo della padella. Fatela dorare anche sull'altro lato e servitela subito.



LA CARNE SALTA NEL WOK

POLLO, AGNELLO, TACCHINO, MANZO E MAIALE CUOCIONO IN POCHI MINUTI RESTANDO MORBIDI E CONSERVANDO SAPORI AUTENTICI E SOSTANZE NUTRITIVE. È LA MAGIA DELL'ECLETTICA PENTOLA CINESE

testi e cura di Cristiana Cassé, foto di Felice Scoccimarro

FILETTO DI MAIALE CON MIRTILLI E SCALOGNI AL GINEPRO

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 10 MINUTI
COTTURA 30 MINUTI
320 CAL/PORZIONE

600 g di filetto di maiale a fettine – 125 g di mirtilli – 4 piccoli scalogni – 3 bacche di ginepro – 1/2 bicchierino di Cognac – 30 g di burro – sale – pepe

1 Pestate le bacche di ginepro con il pestacarne, radunatele su una garza e chiudetela a fagottino con spago da cucina. Sbucciate gli scalogni e rosolateli nel wok con il burro e il fagottino preparato. Salate, pepate e lasciate stufare coperto per 20 minuti a fiamma dolce.
2 Unite la carne e i mirtilli lavati, salate, pepate ancora e cuocete le fettine 3 minuti circa per lato.
3 Alzate la fiamma, sfumate con il Cognac e fate saltare il tutto per 3 minuti a fiamma viva scuotendo il wok.



COSTOLETTE DI AGNELLO PANATE ALLE OLIVE

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 50 MINUTI
600 CAL/PORZIONE

16 costolette di agnello – 250 g di pane secco – 50 g di farina – 4 uova – 150 g di olive nere denocciolate – 1 mazzetto di timo – olio di semi di arachide – sale – pepe

1 Mettete le olive su una teglia foderata con carta da forno e infornatele a 200° per 45 minuti per essiccarle. Frullatele nel mixer con il pane secco a pezzetti e il timo per ottenere un "pangrattato" fine; disponetelo su un piatto piano. Sbattete le uova in un piatto fondo, salatele e pepatele. Allargate la farina su un piatto piano.

2 Passate le costolette prima nella farina, poi nelle uova e quindi nella panatura alle olive.
3 Friggetele nel wok con un po' d'olio 2 minuti per parte. Scolatele con il colino e disponetele a sgocciolare sull'apposita griglia che avrete ancorato al wok.



ROTOLINI DI POLLO CON CREMA DI PISELLI E CIPOLLOTTO

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI
COTTURA 35 MINUTI
370 CAL/PORZIONE

500 g di petto di pollo a fettine – 12 fettine di pancetta circa – 300 g di piselli surgelati – 40 di ricotta dura – 1 cipollotto – 1 mazzetto di timo – 1/2 bicchiere di vino bianco – 7 cucchiai di olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Pulite il cipollotto privandolo della radice e della parte verde più coaricea. Lessate i piselli in acqua bollente leggermente salata con il cipollotto a pezzetti, scolateli e frullateli a crema con la ricotta e 6 cucchiai d'olio.
2 Tagliate le fettine di pollo a metà nel senso della lunghezza, salatele, pepatele e cospargetele con qualche foglia di timo. Arrotolatele su se stesse e avvolgetele con la pancetta. Appoggiate su ciascuna un rametto di timo e legate i rotolini con un spago da cucina.
3 Scaldate l'olio rimasto nel wok, unite gli involtini e rosolateli bene girandoli spesso. Sfumate con il vino, regolate di sale, pepate ancora e cuocete coperto a fuoco dolce per 20 minuti girando gli involtini un paio di volte. Serviteli con il loro sugo e la crema di piselli.

GENIALE DA 2000 ANNI

IL WOK (PENTOLA, IN DIALETTO CANTONESE) È DI ORIGINE CINESE E SEMBRA ABBIA UNA STORIA LUNGA DI 2000 ANNI. RAPIDAMENTE SI È AFFERMATO IN TUTTA L'ASIA MERIDIONALE E SUD-ORIENTALE E DA QUALCHE LUSTRO ANCHE ALLE NOSTRE LATITUDINI.
IN CONCRETO, È UNA CASSERUOLA SVASATA IN CUI SI CUOCIONO GLI INGREDIENTI A PICCOLI PEZZI: LA CARNE, IN PARTICOLARE, PUÒ ESSERE A STRISCIOLINE, CUBOTTI, INVOLTINI OPPURE MACINATA. IN GENERALE, VI SI POSSO PREPARARE UNA QUANTITÀ DI RICETTE E CON NUMEROSI TIPI DI COTTURA. È INFATTI ADATTO PER PADELLATE DI CARNI E/O VERDURE (ANCHE CON FRUTTA), PER SALTARE IL RISO BOLLITO INSIEME AI PIÙ SVARIATI INGREDIENTI (TRA CUI UOVA SODE) E PER LE FRITTURE. IN ORIENTE VI SI PREPARANO LE ZUPPE E, CON L'APPOSITA GRIGLIA (VEDI RIQUADRO A PAGINA 84), SI CUCINANO POLPETTE, RAVIOLI E ORTAGGI AL VAPORE. LA CARATTERISTICA PRINCIPALE DEL WOK, DOVUTA ALLA FORMA PARTICOLARE E AL FONDO SPESSO, È DI TRATTENERE A LUNGO IL CALORE IRRADIANDOLO UNIFORMEMENTE: QUESTO PREMETTE COTTURE BREVI, CHE NON ALTERANO, MA ANZI ESALTANO, LE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEGLI ALIMENTI E NE CONSERVANO LE SOSTANZE NUTRITIVE. OLTRE A QUESTO, SEMPRE GRAZIE ALLA SUA SAGOMA, SI POSSONO USARE MENO GRASSI: POCO OLIO O BURRO FORMANO UNO STRATO ALTO SUL FONDO STRETTO E, GRAZIE AL MESCOLARE E ALLO SCUOTERE IL WOK, RAGGIUNGONO POI TUTTO IL CONTENUTO. LA ROSOLATURA AVVIENE SMUOVENDO SPESSO LA PADELLA PER FAR "SALTARE" IL CIBO E QUINDI RIDISTRIBUIRLO: BASTANO POCHI CUCCHIAI DI OLIO. NELLA FRITTURA INVECE GLI INGREDIENTI VENGONO GIRATI CON LE BACCHETTE (O UNA PINZA): SERVE UNO STRATO DI CIRCA 1 CM DI OLIO (COMUNQUE POCO RISPETTO A QUELLO NECESSARIO PER UNA PADELLA TRADIZIONALE). IN OGNI CASO, SI CREA SUBITO UNA CROSTICINA CHE MANTIENE LE FIBRE MORBIDE AL CUORE. PER LA COTTURA AL VAPORE, INFINE, SI UTILIZZA LA GIÀ CITATA GRIGLIA, SI RIEMPIE IL WOK PER 1 TERZO DI ACQUA E SI METTE IL COPERCHIO.

MINI POLPETTONI

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 45 MINUTI
590 CAL/PORZIONE

700 g di carne macinata mista (pollo, vitello) – **12 fettine di speck** – **2 uova – 80 g di pane secco** – **1 carota** – **1 zucchina** – **60 g di pisellini surgelati** – **1/2 cipolla** – **80 g di olive verdi denocciolate** – **30 g di capperi sott'aceto** – **1 spicchio d'aglio** – **1 mazzo di erbe miste (alloro, origano, cerfoglio, prezzemolo** – **1 chiodo di garofano** – **latte** – **olio extravergine d'oliva** – **sale** – **pepe**

1 Fate ammorbidire il pane con un po' di latte. Sbucciate aglio e cipolla, tritateli e rosolateli nel wok con 3 cucchiai di olio e il chiodo di garofano per 3 minuti. Bagnate con poca acqua e lasciate stufare coperto per 8 minuti. Pulite carota e zucchina, riducetele a dadini e lessatele separatamente in acqua bollente salata. Lessate anche i pisellini. Tritate un po' di prezzemolo e cerfoglio.
2 Impastate il mix di cipolla (privato del chiodo di garofano) con la carne, le uova, le verdure lessate, il pane strizzato, le erbe preparate, sale e pepe. Formate 4 piccoli polpettoni, appoggiate su ciascuno 1 foglia di alloro e avvolgeteli prima con lo speck, poi con carta da forno; legatene le estremità con spago da cucina.
3 Riempite il wok con acqua per 1 terzo abbondante e scaldatela. Ancorate a lato l'apposita griglia e disponetevi i polpettoni: cuocete coperto 20-25 minuti. Intanto frullate i capperi con le olive, un po' di origano, 1 dl di olio, sale e pepe. Servite i polpettoni con la salsina.



UN ACQUISTO COMPLETO

IL WOK, CHE NASCE DI GHISA, OGGI SI TROVA ANCHE IN ACCIAIO (PIÙ LEGGERO DA SOLLEVARE), SPESSO CON RIVESTIMENTI ANTIADERENTI. PUÒ AVERE UN SOLO MANICO LUNGO (CONSIGLIABILE PER SPADELLARE), UNO LUNGO E UNO CORTO OPPURE DUE CORTI, MEGLIO SE REMOVIBILI PER EVENTUALI PASSAGGI IN FORNO. PER UN UTILIZZO COMPLETO OCCORRONO LA GRIGLIA, DA ANCORARE SU UN LATO, PER SGOCCIOLARE I CIBI E TENERLI IN CALDO, PER CUOCERE AL CARTOCCIO E AL VAPORE (IN QUESTO CASO SI PUÒ UTILIZZARE ANCHE LA VAPORIERA IN BAMBÙ); E POI IL COPERCHIO, IL PENNELLO PER LAVARE IL WOK (NON VANNO USATE SPUGNETTE), UN COLINO PER PRELEVARE LE FRITTURE E LE BACCHETTE O UNA PINZA PER GIRARE GLI INGREDIENTI.



ROTOLINI DI TACCHINO AL SESAMO

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 15 MINUTI
370 CAL/PORZIONE

500 g di petto di tacchino a fette – 100 g di semola di grano duro – 30 g di semi di sesamo – 1 mazzetto di rosmarino – olio di semi di arachide – sale

1 Tagliate le fette di tacchino a strisce sottili nel senso della lunghezza. Tostate i semi sesamo a secco nel wok per 5 minuti mettendo il coperchio e mescolando ogni tanto. Poi frullateli con la semola.
2 Salate le striscioline di tacchino, passatele nel mix di semola, poi arrotolate ciascuna intorno a un rametto di rosmarino.
3 Friggete i rotolini nel wok con abbondante olio bollente fino a doratura, scolateli con il colino e fateli sgocciolare sull'apposita griglia che avrete ancorato al wok.

CONSERVE *del freddo*

CAVOLI E CAVOLFIORI, PORRI E SCALOGNI, CAROTE E ALTRI DONI INVERNALI, UNA VOLTA CONDITI, MIXATI, SPEZIATI, RIPOSANO SOTT'OLIO ABBASTANZA A LUNGO PERCHÉ IL TEMPO NE FONDA I SAPORI TRASFORMANDO OGNI VASETTO IN UN PICCOLO TESORO

a cura di Daniela Falsitta, foto di Felice Scoccimarro





CAVOLFIORI E SCALOGNI ALLA SCORZA D'ARANCIA

FACILE
PER 2 VASI DA 500 G
PREPARAZIONE 20 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 5 MINUTI
150 CAL/VASO

450 g di cimette di cavolfiore bianco – 350 g di scalogni – 2 peperoncini freschi – una scorzetta di arancia non trattata – 2 bustine di zafferano – un cucchiaino di semi di finocchio – mezzo cucchiaino di semi di cumino – 5 dl di aceto di vino bianco – 5 dl di vino bianco – 250 g di sale grosso

1 Mettete le cimette di cavolfiore e gli scalogni in una ciotola con il sale, copriteli con la pellicola per alimenti e lasciateli riposare per 12 ore, mescolandoli di tanto in tanto.
2 Sgocciolate le verdure, passatele con cura sotto l'acqua corrente e lasciatele asciugare perfettamente su un telo, sostituendolo più volte. Sistemate le verdure nei vasi sterilizzati come spiegato nel riquadro a pagina 87.
3 Versate in una casseruola il vino e l'aceto, unite i peperoncini, i semi di finocchio e di cumino, la scorza dell'arancia e portate a ebollizione, quindi aggiungete lo zafferano e spegnete.
4 Versate il liquido bollente sulle verdure, facendo in modo che le copra di un paio di dita, incoperchiate e lasciate raffreddare. Lasciate riposare la conserva al fresco per un mese prima di consumarla.

RATATOUILLE D'INVERNO AI FUNGHI SECCHI

FACILE
PER 4 VASI DA 500 G
PREPARAZIONE 1 ORA
+ IL RIPOSO
COTTURA 50 MINUTI
225 CAL/VASO

300 g di cimette di cavolfiore – 250 g di cuori di sedano – 350 g di carote – 350 g di porri sottili – 2 cipolle – un kg di polpa di pomodoro fresca – 20 g di funghi secchi – mezzo bicchiere di vino bianco – un rametto di rosmarino – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Lasciate a bagno i funghi in acqua tiepida per 30 minuti. Private i porri della radice, della parte verde e delle foglie esterne più dure e tagliateli a rondelle spesse 3 cm. Raschiate le carote e tagliatele prima in quattro nel senso della lunghezza e poi a tronchetti di 3 cm. Riducete anche il sedano a tronchetti un po' più piccoli. Sbucciate le cipolle e affettatele sottilmente. Scolate i funghi, conservando l'acqua, e tritateli, quindi filtrate l'acqua di ammollo con un colino foderato con un telo. Frullate il pomodoro.
2 Legate il rosmarino con spago da cucina perché non perda gli aghi e rosolatelo per 5 minuti insieme alle cipolle in una padella con 4 cucchiai d'olio. Unite i funghi e, dopo 2 minuti, i pomodori, il vino e la metà dell'acqua dei funghi. Salate, pepate, togliete il rosmarino e cuocete per 20 minuti.
3 In un'altra padella fate rosolare il sedano per 6-7 minuti con 4 cucchiai d'olio, sale e pepe. Scolatelo e asciugatelo con carta da cucina. Nella stessa padella e per lo stesso tempo rosolate separatamente le verdure rimaste. Trasferitele nel sugo e cuocetele per 5 minuti. Spegnete e lasciate raffreddare. Potete consumare la ratatouille subito oppure disponete le verdure nei vasi sterilizzati (vedi pagina 87), coprite con un dito d'olio e chiudete con i coperchi. Lasciate riposare la ratatouille un mese prima di consumarla.





CIPOLLINE BORETTANE
IN AGRODOLCE

pag.93



MISTO DI VERDURE MARINATE

pag. 93



SCALOGNI ALL'ACETO E MIELE DI ACACIA

FACILE
PER 2 VASI DA 500 G
PREPARAZIONE 25 MINUTI
COTTURA 25 MINUTI
940 CAL/VASO

un kg di scalogni – 5 dl di aceto di vino barolo – 5 dl di vino bianco – 250 g di miele di acacia – 2 rametti di pimpinella (o dragoncello o menta) – 2 dl di olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Sbucciate gli scalogni. Fate scaldare l'olio per 3 minuti in una larga padella con la pimpinella ed eliminatela. Unite gli scalogni, salate, pepate, coprite e lasciate cuocere a fuoco dolce per 10 minuti.
2 Mettete l'aceto e il vino in una casseruola, portate a ebollizione, aggiungete il miele e mescolate fino a scioglierlo. Versate il liquido sugli scalogni, continuate la cottura per 5 minuti, spegnete e lasciate raffreddare.
3 Scolate gli scalogni, conservando il liquido di cottura e lasciateli asciugare perfettamente su carta da cucina. Disponete gli scalogni nei vasi sterilizzati secondo le nostre istruzioni (vedi a pagina 93). Lentamente versatevi sopra il liquido di cottura bollente, facendo in modo che superi gli ingredienti di un paio di dita, chiudete i coperchi e lasciate raffreddare. Fate riposare la conserva al fresco per un mese prima di consumarla.

CAROTE E MANDORLE IN AGRODOLCE

FACILE
PER 4 VASETTI DA 350 G
PREPARAZIONE 35 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 25 MINUTI
475 CAL/VASO

un kg di carote – 100 g di mandorle sgusciate – 5 dl di vino bianco – 2,5 dl di aceto di vino bianco – 2 cucchiai di miele – 5 foglie d'alloro – 5 peperoncini piccanti – olio extravergine d'oliva – sale – pepe in grani

1 Spuntate le carote, raschiatele, tagliatele prima in 4 parti nel senso della lunghezza e poi a bastoncini lunghi e fini. Versate l'aceto in una casseruola, unite il miele e mescolate finché si sarà sciolto. Aggiungete 5 dl d'acqua, il vino, una foglia d'alloro, un peperoncino, sale, 4 grani di pepe, mescolate, portate a ebollizione e lasciate sobbollire per 10 minuti a fiamma bassa. Unite le carote un po' per volta, lessatele per 6-8 minuti, scolatele e lasciatele raffreddare perfettamente su un telo, cambiandolo più volte.
2 Distribuite le carote nei vasetti sterilizzati seguendo le indicazioni nel riquadro a destra. Alternatele con le mandorle e inserite in ciascun vasetto una foglia d'alloro, un peperoncino e qualche grano di pepe. Coprite d'olio, versandolo lentamente per non formare bolle d'aria e facendo in modo che il liquido superi gli ingredienti di un paio di dita. Incoperchiate e lasciate riposare per una notte. Il giorno seguente rabboccate l'olio se il livello del liquido si fosse abbassato. Lasciate riposare la conserva al fresco per un mese prima di consumarla.



CIPOLLINE BORETTANE IN AGRODOLCE

FACILE
PER 3 VASI DA 500 G
PREPARAZIONE 35 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 20 MINUTI
700 CAL/VASO

1,3 kg di cipolline borettane – un litro di aceto di vino bianco – 250 g di zucchero di canna – 2 chiodi di garofano – 5 foglie d'alloro – olio extravergine d'oliva – sale – pepe in grani

1 Immergete le cipolline intere in acqua bollente salata per un minuto, scolatele e sbucciatele. In una casseruola portate a ebollizione l'aceto con lo zucchero, i chiodi di garofano, 2 foglie d'alloro, 2,5 dl d'olio, 2,5 dl d'acqua, una buona presa di sale e un cucchiaino di pepe in grani. Mescolate e unite le cipolline, lessatele per una decina di minuti e lasciatele raffreddare nel liquido di cottura per tutta la notte.
2 Scolate le cipolline e fatele asciugare perfettamente su un telo cambiandolo spesso. Disponetele quindi nei vasi sterilizzati come spiegato qui sotto, alternandole con qualche grano di pepe, aggiungete una foglia d'alloro per vaso e coprite a filo d'olio, versandolo lentamente per non formare bolle d'aria e facendo in modo che il liquido superi gli ingredienti di un paio di dita.
3 Chiudete con i coperchi e lasciate riposare per una notte. Il giorno seguente rabboccate l'olio se il livello del liquido si fosse abbassato. Fate riposare la conserva al fresco per un mese prima di consumarla.

MISTO DI VERDURE MARINATE

FACILE
PER 4 VASETTI DA 250 G
PREPARAZIONE 60 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA NESSUNA
400 CAL/VASO

4 carciofi – 200 g di carotine – 200 g di sedano già pulito – 4 scalogni – un limone – una foglia d'alloro – un litro di aceto bianco – olio extravergine d'oliva – 250 g di sale grosso – pepe in grani

1 Mondate i carciofi: privateli del gambo, delle spine e delle foglie esterne più dure, tagliateli a metà ed eliminate l'eventuale fieno, quindi riduceteli a spicchietti e metteteli subito a bagno in una ciotola con acqua acidulata con il succo del limone affinché non anneriscano.
2 Sbucciate gli scalogni e divideteli a metà nel senso della lunghezza. Spuntate le carotine e raschiatele. Tagliate il sedano a tronchetti di 3 cm circa. Sgocciolate i carciofi, tamponateli con carta da cucina e metteteli in una terrina con le altre verdure preparate. Cospargete con il sale, bagnate con l'aceto, profumate con 5-6 grani di pepe e l'alloro, coprite e lasciate riposare per 24 ore, mescolando di tanto in tanto.
3 Trasferite tutte le verdure in uno scolapasta e lasciatele sgocciolare per 2 ore, poi fatele asciugare perfettamente su un telo da cucina cambiandolo spesso. Sistematele nei vasetti sterilizzati come indicato qui sotto e copritele d'olio, versandolo lentamente per non formare bolle d'aria e facendo in modo che il liquido superi gli ingredienti di un paio di dita, quindi lasciatele riposare per una notte. Il giorno seguente rabboccate l'olio se il livello del liquido si fosse abbassato. Fate riposare la conserva al fresco per un mese prima di consumarla.

CONSERVARE IN TUTTA SICUREZZA

IL PRIMO PASSAGGIO PER SOTTOLI A REGOLA D'ARTE DEV'ESSERE UNA PERFETTA STERILIZZAZIONE: PONETE VASI E COPERCHI IN UNA CAPACE CASSERUOLA, COPRITELI D'ACQUA FREDDA, PORTATELI A EBOLLIZIONE E FATELI BOLLIRE PER 20 MINUTI. POI SCOLATELI, DISPONETELI CAPOVOLTI SU UN TELO E LASCIATELI ASCIUGARE PERFETTAMENTE. IN ALTERNATIVA POTETE SISTEMARLI SU UNA PLACCA E PASSARLI IN FORNO GIÀ CALDO A 120° PER 20 MINUTI. PER UNA CONSERVAZIONE IDEALE È PURE IMPORTANTE CHE NEI VASI, MENTRE LI RIEMPITE, NON SI FORMINO BOLLE D'ARIA. SE VI ACCORGETE CHE SE NE È CREATA QUALCUNA INSERITE LA LAMA DI UN COLTELLO TRA LA PARETE E IL CONTENUTO DEL VASO IN PROSSIMITÀ DELLA BOLLA, IN MODO DA SEPARARLI E FACILITARE LA RISALITA IN SUPERFICIE. LE CONSERVE VANNO CUSTODITE IN UN LUOGO FRESCO E BUIO E CONSUMATE NEL GIRO DI TRE MESI.

jota TRIESTINA

CAPPUCCI, FAGIOLI, PATATE E MAIALE: UNO DEI SIMBOLI CULINARI DELLA CITTÀ DI MARE È UN PIATTO DI TERRA DI ORIGINE CONTADINA

**di Paola Mancuso,
in cucina Elena Tettamanzi,
foto di Laura Spinelli,
scelta del vino di Sandro Sangiorgi**





Spesso i piatti della tradizione affondano le proprie radici nella necessità di un tempo di cucinare in vari modi gli ingredienti più facilmente disponibili, anche riutilizzando gli avanzi. In particolare per le zuppe, è difficile incontrare ricette con ingredienti e dosi precisi, esiste più che altro un canovaccio sul quale poi vengono elaborate mille interpretazioni, locali o familiari. È il caso della jota, tipica zuppa preparata in tutto il Friuli Venezia Giulia e pure in Slovenia. La versione triestina è stata codificata e depositata alla Camera di Commercio nel 2003. A patate e fagioli, caratteristici della cucina contadina che si ritrovano in molte preparazioni di tutte le regioni, viene aggiunto un ingrediente principe: i "capuzi garbi", ovvero i cavoli cappucci acidi fermentati in salamoia (più conosciuti come crauti), tipici della tradizione mitteleuropea, che conferiscono alla zuppa un sapore distintivo, utile anche a bilanciare sapientemente la grassezza delle carni di maiale: salsiccia di Cragno (a pasta grossa e leggermente affumicata) e costine affumicate. Nel Goriziano la nota acida è data invece da un'altra verdura frutto dell'antica arte della fermentazione, la brovada (rape fermentate delle vinacce), fatto sta che se la jota non è almeno un po' acidula si può considerare una buona minestra di fagioli, ma nulla più.

Se la jota triestina accetta piccole varianti di ingredienti (come l'aggiunta o meno delle salsicce o la scelta dei fagioli, che un tempo erano quelli con l'occhio, autoctoni del Vecchio Mondo, oggi soppiantati dai borlotti di origine americana), non accetta però innovazioni. È nata come piatto unico "povero" e povero deve rimanere. Nel ricettario di Maria Stelvio (la prima edizione è del 1927), considerata "l'Artusi" della cucina triestina, non sono previste nemmeno le carni, solo viene aggiunto alla zuppa un "soffritto scurissimo" di farina gialla e olio.

In tempi più recenti, il gastronomo ed esperto di cose triestine Cesare Fonda, autore del libro *Ocio a la jota* (2017) racconta che questo piatto riassume la storia, l'economia, il clima di Trieste. Un concentrato della città, unico come la sua bora, della quale, con il suo sapore complesso, sembra rappresentare tutta la forza. La jota parla infatti di freddo e di inverno, piatto sostanzioso e corroborante che rifocillava i lavoratori portuali, che usavano consumare il "rebechin", ovvero lo spuntino di metà mattina per riprendersi dalle fatiche del duro lavoro. Un'abitudine che risale a quando Trieste diventò porto franco dell'Austria nel 1719. Oggi la jota si può gustare nelle trattorie o nei tipici buffet, locali che sono una vera istituzione a Trieste, sosta imperdibile per cittadini e turisti affamati.



BERE GIUSTO

SIN DALLA LETTURA DEGLI INGREDIENTI SI COMPRENDE IL PRINCIPIO DI EQUILIBRIO CARATTERISTICO DI ALCUNE RICETTE TRADIZIONALI. A OGNI COMPONENTE UN SUO CONTRALTARE, UN SISTEMA DI POTERI E CONTROPOTERI CHE IL VINO HA IL COMPITO DI ACCENDERE E DI TENERE VIVO. SCEGLIAMO PERCIÒ IL TRIESTINO TERRANO DEL CARSO, A CUI NON MANCANO ENERGIA E CORAGGIO, ANCORA PIÙ EVIDENTI IN UN PRODOTTO NATURALE, CHE NON NASCONDE LA PROPRIA INGENUITÀ NEL SEGUIRE LA SCIA DELLA MINESTRA, GETTANDO OGNI VOLTA IL CUORE OLTRE L'OSTACOLO. LO AIUTANO I CRAUTI, I FAGIOLI E LE PATATE CHE LASCIANO AL ROSSO DI MATEJ SKERLJ IL TEMPO DI SVILUPPARE LA SUA ACIDITÀ SFERZANTE, PUNTUALE NEL CONTRASTO DEI GRASSI DI SALSICCE E COSTINE. CI RESTA UN GUSTO NETTO ED È DIFFICILE RESISTERE AL DESIDERIO DI RIPROVARE UN'ESPERIENZA DI BENESSERE IN BOCCA E NELLO STOMACO.

INTERVISTA



Un "buffet" storico

BRUNO VESNAVER PORTA AVANTI LA TRADIZIONE GASTRONOMICA TRIESTINA ALLA TRATTORIA APERTA DAL PADRE GIOVANNI (TRATTORIADAGIOVANNI.COM) PIÙ DI 60 ANNI FA. ALL'EPOCA ERA FREQUENTATA DAI PORTUALI CHE VENIVANO QUI PER RIFOCILLARSI CON UN BICCHIERE DI VINO E PROSCIUTTO COTTO IN CROSTA APPENA SFORNATO, CHE ANCORA OGGI VIENE PREPARATO OGNI MATTINA. LA TRATTORIA HA CONSERVATO LO SPIRITO CONVIVIALE DEI TIPICI "BUFFET" TRIESTINI, CON PIATTI GENUINI CHE SI GUSTANO ANCHE AL BANCO. AI FORNELLI C'È ROBERTO GRUDEN, CUOCO TRIESTINO DI GRANDE ESPERIENZA.

COME PREPARATE LA VOSTRA JOTA? CON TRE COTTURE SEPARATE, CHE POI VENGONO ASSEMBLATE. UTILIZZIAMO I BORLOTTI O I FAGIOLI DI LAMON, LESSATI CON ALLORO E PEPE NERO IN GRANI, SCHIUMANDO SPESSO. SALIAMO ALLA FINE CON IL SALE GROSSO DI PIRANO, DOLCE E IODATO, PRODOTTO NELLA VICINA SLOVENIA. IN UNA SECONDA PENTOLA LESSIAMO PATATE CARSOLINE A PASTA GIALLA O ROSSE ISTRIANE, AGGIUNGENDO NOCE MOSCATA, 1 FOGLIA D'ALLORO E ROSMARINO. IN UN TERZO RECIPIENTE PREPARIAMO UN SOFFRITTO DI CIPOLLA, AGGIUNGIAMO I CRAUTI ACIDI STRIZZATI DALLA LORO SALAMOIA, CUMINO, SALSICCIA DI CRAGNO E COSTINE AFFUMICATE.

ARRIVIAMO ALLA FASE FINALE. PASSIAMO AL SETACCIO 1 TERZO DELLE PATATE E 1 TERZO DEI FAGIOLI, UNIAMO QUELLI INTERI RIMASTI, IL LORO LIQUIDO DI COTTURA, IL RESTO DELLE PATATE SCHIACCIATE GROSSOLANAMENTE E I CRAUTI CON LA SALSICCIA A RONDELLE E LA POLPA SFILACCIATA DELLE COSTINE. FACCIAMO DI NUOVO SOBBOLLIRE PER 20 MINUTI PER AMALGAMARE I SAPORI.

GLI INDIRIZZI DI SALE&PEPE

UNA SELEZIONE DI LOCALI TRIESTINI CHE OFFRONO QUESTA E ALTRE SPECIALITÀ.

TRATTORIA DA GIOVANNI
Via Via San Lazzaro 14, Trieste, tel. 040639396
NEL CENTRO DELLA CITTÀ, È IL LOCALE DI BRUNO VESNAVER CHE PROPONE PIATTI DELLA CUCINA TRADIZIONALE TRIESTINA: JOTA, GNOCCHI DI PANE, TRIPPA, GOULASH, PATATE IN TECIA E IL BOLLITO MISTO, OVVERO LA FAMOSA "CALDAIA" . IN ALTERNATIVA AI SECONDI DI CARNE, FRITTO MISTO DI PESCE, CALAMARI RIPIENI E SARDE IMPANATE.

ANTICA TRATTORIA SUBAN
Via E. Comici 2, Trieste , tel. 04054368
FONDATO PIÙ DI 150 ANNI FA E DIRETTO SEMPRE DALLA STESSA FAMIGLIA, È UNA VERA ISTITUZIONE, GIÀ FREQUENTATA DA PRESIDENTI, PAPI E ATTORI. CHI VUOLE SCOPRIRE LA TIPICA CUCINA DI TERRA PUÒ SCEGLIERE, OLTRE ALLA JOTA CARSOLINA, ZUPPA DI KREN, PROSCIUTTO COTTO IN CROSTA DI PANE E TAGLIATO AL COLTELLO, GULASCH O STINCO DI VITELLO.

L' APPRODO
Via Giosuè Carducci 34, Trieste, tel. 040633466
APERTO DAL 1993, È UN TIPICO "BUFFET" CHE OFFRE, OLTRE ALLA JOTA, ZUPPE COME LA MINESTRA DE BOBICI (CON FAGIOLI E MAIS), O GNOCCHI. PUNTO DI FORZA SONO I "PIATTI CALDAIA", UN TRIPUDIO DI CARNI DI MAIALE E SALSICCE, ANCHE AFFUMICATE, LESSATE E SERVITE CON RAFANO FRESCO, SENAPE E "CAPUZI".

BUFFET DA PEPI
Via Cassa di Risparmio 3, Trieste, tel. 040366858
STORICO LOCALE, APERTO DAL 1897, PUNTO DI RIFERIMENTO DELLA TRADIZIONE CULINARIA DELLA CITTÀ. PROPONE BOLLITI "DA CALDAIA": PORZINA (COPPA O SPALLA DI MAIALE), COTECHINO, CARRÉ, ZAMPONE, PANCETTA, LINGUA. NON MANCANO ALTRI PIATTI TIPICI COME LA JOTA.


1


5


2


4


3


6

JOTA TRIESTINA

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 2 ORE

300 g di cavolo cappuccio acido (crauti) – 300 g di fagioli dall'occhio (o borlotti) già ammollati in acqua fredda – 300 g di patate a pasta gialla – 2 foglie d'alloro – 4 spicchi d'aglio – cumino – 2 salsicce fresche – qualche costina di maiale affumicata – 50 g di strutto – 2 cucchiai di farina – brodo vegetale – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Sgocciolate i fagioli dall'acqua di ammollo, sciacquateli e lessateli in una pentola con il brodo vegetale e le foglie d'alloro pulite. Unite le costine.
2 Pelate le patate, lavatele, tagliatele a tocchetti e uniteli al brodo di fagioli. Cuocete per circa 1 ora o finché i fagioli saranno morbidi e ben cotti.
3 Nel frattempo, sciogliete lo strutto in un tegame (in alternativa, scaldate qualche cucchiaio d'olio) e fatevi rosolare 2 spicchi d'aglio schiacciati, poi eliminateli. Aggiungete il cavolo cappuccio acido, copritelo d'acqua, unite un pizzico di cumino, sale e pepe.
4 Bucherellate in più punti le salsicce, aggiungetele ai crauti e lasciate stufare a fuoco basso per circa mezz'ora.
5 Prelevate circa metà dei fagioli e delle patate (eliminando l'alloro) e passateli al setaccio. Mettete la purea ottenuta di nuovo nella pentola, unite il cavolo cappuccio con le salsicce tagliate a rondelle e mescolate.
6 In un padellino, scaldate 2 cucchiai d'olio, soffriggetevi gli spicchi d'aglio rimasti, poi eliminateli. Tostate la farina nel condimento, facendo attenzione a non formare grumi. Aggiungetela alla jota per addensarla, mescolate bene, regolate di sale, pepate e cuocete ancora per circa 15-20 minuti. Lasciate riposare per qualche minuto e distribuite la zuppa nelle ciotole individuali con le costine e le salsicce. La jota è ancora più saporita il giorno dopo, riscaldata.



Formaggio Ossolano Dop

MORBIDO E GHIOTTO È PRODOTTO CON UNA TECNICA SPECIALE CHE RESTITUISCE ALL'ASSAGGIO I PROFUMI DI FIORI, NOCCIOLE E PICCOLI FRUTTI

di Silvia Bombelli, foto di Maurizio Lodi, styling di Laura Cereda

Nell'estremo nord del Piemonte, affacciate a ventaglio sulla Val d'Ossola, distese di prati rigogliosi e "nutrienti" sono da sempre la mecca degli allevatori. Non a caso intere comunità con mandrie al seguito si sono trasferite qui per godere del clima fresco e delle generose fioriture: pascoli ideali per mucche grasse e latte profumato. Francoprovenzali, Valdesi e, soprattutto, Walser nei secoli si sono mescolati alla popolazione locale dell'Ossola, una striscia di terra che attraversa le Alpi Pennine dal Monte Rosa al Gries, ibridando sapori e saperi e creando inconfondibili prodotti tipici, come il ghiotto formaggio Ossolano che ha ottenuto la certificazione Dop nel 2017. Il latte intero, crudo o pastorizzato, proviene da micro allevamenti con una trentina di mucche ciascuno, di razza Bruna, Frisona, Pezzata rossa e relativi meticci. Dopo la coagulazione si rompe la cagliata per ottenere granuli grandi come chicchi di mais e si procede alla cottura passando lentamente da 42° a 45° per una trentina di minuti. Si tratta della cosiddetta semicottura che insieme alla pressatura di 12 ore per eliminare il siero e compattare la massa, rappresenta il tratto distintivo di questo formaggio. Grazie a questa tipica lavorazione si crea una microflora lattica tipica che evolve nella fase di stagionatura e affinamento del formaggio rendendolo unico. Porzionato in cilindri da 6-7 chili viene stagionato per almeno 60 giorni in locali appropriati tra i 5° e i 14°. Ha una pasta dal gusto delicato che restituisce sotto forma di bouquet aromatico le varietà stagionali di erbe e fiori lungo i pascoli. Il nutrimento delle mucche, infatti, secondo il disciplinare deve essere costituito da erbe e foraggi locali, eventualmente integrato al massimo per il 40% da cereali, leguminose e sottoprodotti della *segue* >

prodotto di nicchia

Sono circa 2500 le forme di Ossolano Dop prodotte ogni anno. Pochissime rispetto a formaggi della zona simili ma meno pregiati. Gli allevatori certificati per la produzione di latte idoneo per questo formaggio sono 17 per circa 1000 capi e 1500 ettari di pascoli. Sulle forme di Ossolano Dop, oltre alla marchiatura a fuoco impressa solo al termine del periodo minimo di stagionatura, viene applicata l'etichetta con il numero identificativo del caseificio. Si trova nei negozi più forniti o direttamente dai produttori (da 20 euro al chilo). Per informazioni ossolanodop.it

PAGNOTTELLE ALL'OSSOLANO CON PATATE

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 35 MINUTI
980 CAL/PORZIONE

4 pagnottelle di grano duro – 400 g di formaggio Ossolano Dop – olio extravergine d'oliva
per accompagnare 500 g di patate novelle

1 Accendete il forno. Tagliate le calotte delle pagnottelle con un coltello ben affilato. Eliminate la mollica interna per ottenere quattro "ciotole" e tenetela da parte. Private il formaggio della crosta e tagliatelo a cubetti. Distribuiteli nelle pagnottelle. Copritele con le calotte, disponetele in una teglia e infornatele a 180° per circa 30 minuti.
2 Nel frattempo, sbucciate le patate, mettetele in una pentola con abbondante acqua salata e lessatele per 15 minuti dal bollore. Tagliate la mollica a dadini, rosolateli per 5 minuti a fuoco vivace in una padella con poco olio e trasferiteli in un piatto caldo.
3 Quando le pagnottelle sono leggermente dorate e il formaggio è fuso, servitele accompagnate con i crostini di mollica, le patate e, se vi piace, profumate con foglioline di origano, timo o maggiorana fresche.

loro lavorazione per la varietà classica (la percentuale scende al 10 nel caso della varietà Ossolano d'Alpe, prodotto in alpeggi sul territorio ad almeno 1.400 metri tra il 10 di giugno e il 30 settembre e pesa un po' meno). La storia di questo formaggio ha radici antiche e simboleggia la buona sorte. Infatti, come spiega Gianni Morandi, direttore del Consorzio di Tutela Ossolano Dop, "si narra che quando nasceva un bambino gli allevatori tenevano da parte una forma prodotta proprio quel giorno per aprirla e gustarla durante il suo banchetto di nozze". La sua unicità è certamente dovuta al tipo di terreno scosceso, bagnato da piogge abbondanti che danno origine a un suolo poco permeabile e piuttosto acido adatto a specie floreali particolari come l'erba mottolina, il botton d'oro, l'uva spina e il ribes giallo, che danno al latte e poi al formaggio un delicato profumo dalle note floreali con sentori di noci e nocciole, di frutta matura, vaniglia e rosa canina. Inoltre, il territorio è perfetto per la stagionatura artigianale. "Ogni ambiente, dalle celle di stagionatura moderne alle vecchie cantine, in qualche caso quasi delle grotte", continua Morandi, "è caratterizzato da microclimi speciali che attribuiscono ai prodotti caratteristiche particolari e ogni produttore vanta le proprie". Consistente, elastico, dall'occhiatura piccola e irregolare, può essere color paglierino come giallo intenso, secondo la stagionatura ed è ottimo consumato tal quale a temperatura ambiente, in modo che i suoi profumi siano ben distinguibili, abbinato a vini rossi strutturati. Si consuma, però, anche in tante preparazioni. Dai tipici gnocchi ossolani a base di farina di castagne e zucca, alla polenta concia e la classica fonduta servita in una pagnotta dorata.



sale&pepe shopping

PARMIGIANO REGGIANO *40 mesi*

Il profumo deciso e il sapore sapido e intenso rendono il Parmigiano Reggiano 40 mesi un prodotto dalle qualità inconfondibili. Friabile, solubile e dalla forte personalità, è utilizzato dai cuochi di tutto il mondo per dare un tocco di umami ai piatti. Degustato in purezza, trasferisce a naso e palato tutta la sua complessità organolettica: dalle note speziate di noce moscata e pepe a quelle di frutta secca, fino al brodo di carne. Da gustare in abbinamento a vini rossi strutturati o corposi.





PASTA FELICIA ALLA **Spirulina**

Disponibile nei formati Spaghetti e Fusilli, pasta Felicia alla Spirulina è a base di farina di riso integrale, che conferisce al prodotto un gusto unico e corposo e Spirulina 100% bio e pugliese, fonte di fibre, ferro, potassio. La Spirulina prodotta da Andriani SpA Società Benefit e ApuliaKundi viene coltivata in acqua proveniente dal processo di pastificazione che, debitamente trattata, viene immessa nuovamente nel sistema, chiudendo il processo virtuoso di economia circolare.



JULIENNE DI **RECLA**

Lo Speck Alto Adige Igp Recla è un ingrediente molto versatile ed è in grado di arricchire numerose ricette grazie al suo sapore unico che lo rende una scelta eccellente per dare un tocco in più ai piatti. La forma lunga e sottile della julienne garantisce un tempo di cottura più breve e la rende perfetta da gustare nei primi piatti di pasta oppure scottata per dare un tocco croccante ad ogni pietanza come risotti, gnocchi, vellutate, insalate.

PINK LADY LANTERNA ECO-FRIENDLY KAMI BY RIPPOTAI

Dalla collaborazione tra la start-up di ecodesign Rippotai e la mela Pink Lady® nasce Kami: un'inedita lanterna realizzata in pregiata carta FSC®, ideale per creare un'atmosfera romantica e intima all'insegna della sostenibilità e celebrare il sentimento più naturale e universale che esista: l'amore, anche per la natura. Un regalo originale per la propria dolce metà, ma anche l'elemento decorativo perfetto per la tavola durante una cena tête à tête.



MILA YOGURT *latte fieno*

La ricetta con 100% Latte Fieno dell'Alto Adige rende questo yogurt super cremoso, con un sapore avvolgente e pieno. Disponibile nei due gusti bianco intero e bianco magro è ideale gustato da solo o con l'aggiunta di frutta fresca, per una ricca colazione o come spuntino goloso e salutare, con fermenti lattici vivi e senza zuccheri aggiunti. Gli Yogurt Latte Fieno di Mila si presentano in un vasetto di carta da 450 g certificato "PEFC" e completamente riciclabile.





TALEGGIO DOP
DA GUSTARE E DEGUSTARE

Un metodo di produzione con una storia antica dona al Taleggio Dop le sue qualità straordinarie e il suo sapore avvolgente ed equilibrato. Buono da solo, è perfetto per la preparazione di ricette di ogni tipo. La Denominazione di Origine Protetta è il riconoscimento che sottolinea la tradizionalità e la qualità del formaggio, Il Consorzio Tutela Taleggio è l'ente che protegge e promuove questa eccellenza casearia.

SPUMANTI *Rosé*

SI DISTINGUONO IN METODO CLASSICO O CHAMPENOISE, IDEALI CON PIATTI ELABORATI, E IN METODO MARTINOTTI-CHARMAT DAI PROFUMI SPICCATI, DA SERVIRE CON STUZZICHINI DI RICCHI BUFFET. O PER BRINDARE A SAN VALENTINO

a cura di Monica Pilotto, testo di Sandro Sangiorgi, ricette di Claudia Compagni, foto di Felice Scoccimarro, styling di Alkèmia





Nella foto a sinistra: tovaglia Fazzini, calici Zafferano; qui tovaglia Fazzini e vassoio Serax. A pag. 102: piatto Caterina Von Weiss e ciotolina con salsa L'Arte nel Pozzo; nella pagina accanto, teglia di Paderno. Indirizzi a pagina 114

FILETTO DI MANZO IN CROSTA CON CREMA DI TALEGGIO

pag. 104

l'abbinamento

LA COMPLESSITÀ DELLA PREPARAZIONE DI QUESTA RICETTA È LA STESSA CHE VIVIAMO NELLA SCELTA DEL VINO. NON PERCHÉ DIFFICILE DA ACCOSTARE, MA PER IL PERCORSO ESALTANTE CHE PUÒ GUIDARCI PIÙ VICINI POSSIBILE AL SIGNIFICATO DEL MATRIMONIO COL CIBO. LA STRATIFICATA BELLEZZA CHE AVVOLGE IL FILETTO È LA CONDIZIONE IDEALE PER VEDERE APPLICATA L'ENERGIA E LA PARTECIPAZIONE GUSTATIVA DEI NOSTRI TRE METODO CLASSICO PIÙ STRUTTURATI. IL **LAMBRUSCO DI SORBARA DELLA CANTINA DELLA VOLTA** HA AFFINATO LE CARATTERISTICHE SPIGOLOSITÀ GIOVANILI, SI PERCEPISCE INFATTI UN CONTATTO PIÙ STRETTO TRA LE SOSTANZE GUSTATIVE CHE OFFRONO UN EQUILIBRIO NUOVO E PRECISO. IL **BRUT ROSÉ PAS OPERÉ DI CÀ DEL VÉNT** FONDE LA STATURA DELLO SPUMANTE SEVERO E RIGOROSO CON L'EMOTIVITÀ DONATA DAI SENTORI MATURI ED EVOLUTI. NASCE COSÌ UNA RELAZIONE DI ALTO PROFILO, COME QUANDO DUE SOGGETTI SI RICONOSCONO NELLE MEDESIME QUALITÀ INTELLETTUALI. PIÙ CARNALE È L'ABBINAMENTO COL **ROSÉ NATURE DI PAOLO RODARO**, AL QUALE PIACE ANDARE AL CUORE DELLA CARNE, INFATTI PARTE DA DENTRO E SI AFFERMA USCENDO MENTRE RECUPERA E GRATIFICA OGNI DETTAGLIO.

Lo spumante rosé nacque nella prima metà dell'Ottocento per il capriccio di un ricco americano che organizzò una festa di matrimonio in rosa. I vestiti dei servitori, le decorazioni, gli arredi, tutto aveva una sfumatura specifica di rosa, vino compreso. Così chiese a una maison della Champagne di elaborare un rosé apposta per l'evento, uno spumante ottenuto miscelando il 90% di un bianco con il 10% di un rosso. Non abbiamo motivo per dubitare dell'avvenimento, tuttavia è probabile che un vino effervescente dal colore rosato esista dalla nascita stessa del liquido odoroso. Il primo motivo è facile da intuire: alcune uve hanno una buccia dal colore rubino chiaro che dà una tinta lieve al mosto e al vino. Inoltre, un tempo, il contadino piantava varietà differenti nella stessa vigna, forse per comprendere quali si sarebbero adattate meglio al clima e alla terra del luogo. Era naturale incontrare vigneti con viti dagli acini rossi, neri, gialli, verdi, rosa, arancio e ambra, inevitabile che da tali contaminazioni nascessero anche vini dal colore rosa.

Quando pensiamo alla catena di piccolissime bolle che dal fondo del calice sale verso la superficie del liquido, è impossibile non andare alla Champagne, la regione della Francia settentrionale dove nell'Ottocento si perfezionò la *méthode champenoise*. Conosciuta da noi come "metodo classico", prevede che il vino viva una seconda fermentazione in bottiglia, dove si affineranno la spuma e il perlage. La pratica fu emulata con successo in diverse nazioni d'Europa e l'Italia fu una delle prime a produrre spumanti metodo classico di alto profilo.

segue >

RADICCHIO IN TEMPURA CON SALSA AL GORGONZOLA

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI
COTTURA 10 MINUTI
350 CAL/PORZIONE

1 cespo di radicchio tardivo – 100 g di farina 00 – 50 g di farina di riso – 1 tuorlo – 100 g di gorgonzola cremoso – 1 dl di panna fresca – 1 cucchiaino di zenzero in polvere – acetosella – olio di arachide – sale

1 Staccate le foglie di radicchio, lavatele, asciugatele, trasferitele in una teglia con 50 g di farina 00 e infarinatele con cura. Spezzettate il gorgonzola, unitelo in un pentolino alla panna e scaldate il composto su fiamma bassissima, mescolando spesso, finché il formaggio si sarà sciolto. Tenete la salsa in caldo.
2 Scaldate abbondante olio di arachide in una padella dai bordi alti o in un wok. Mescolate rapidamente la farina di riso con la farina 00 rimasta e lo zenzero in polvere, il tuorlo, un pizzico di sale e 1,8 dl di acqua ghiacciata.
3 Immergete 5-6 foglie di radicchio alla volta nella pastella, scolatele una a una con una pinza da cucina e friggetele nell'olio ben caldo per circa 1 minuto. Scolatele su una gratella e friggete le rimanenti. Salate e servitele subito con la salsa di gorgonzola guarnita a piacere con germogli di acetosella.



l'abbinamento

SE NON CI FOSSE IL GORGONZOLA, PER IL VINO SAREBBE UN ACCOSTAMENTO IMPOSSIBILE. IL RADICCHIO NON È SOLO LINFATICO E DALLA FOGLIA SOTTILE – CHI LO ACCHIAPPA – MA È ANCHE DEFINITO DA UN SAPORE AMARO FICCANTE, DIFFUSO E PERSISTENTE. E LO ZENZERO? SI CHIEDERÀ QUALCUNO. NON AIUTA, VISTO CHE IL PICCANTE RAFFORZA L'ULTIMA SENSAZIONE PRESENTE SULLA NOSTRA LINGUA. INVECE, IL FORMAGGIO ERBORINATO PER ECCELLENZA, IN VERSIONE CREMOSA, ACCOGLIE E ACCAREZZA, RALLENTA E ASSORBE, E FA TORNARE TUTTO IN EQUILIBRIO GRAZIE ALLA FRESCHEZZA DEI VEGETALI. IL **BRUT ROSATO DI VIGNA CUNIAL** SI DISTINGUE PER UNA SINGOLARE COMPLESSITÀ, INSOLITA NEGLI SPUMANTI METODO MARTINOTTI, E HA IL PREGIO DI SOSTENERE L'ARTICOLATA LEGGEREZZA DELLA RICETTA.
IL **BRUT ROSÉ DI COCCHI** HA UN APPROCCIO PIÙ SCHEMATICO, È VIVACE NELL'IMPATTO, A CIÒ FA SEGUIRE UNA TENEREZZA CHE S'INTRECCIA CON QUELLA DEL CIBO. IL **BRUT ROSÉ DEL PODERE SANTA LUCIA** ESPRIME L'AROMATICA FLOREALITÀ SOPRATTUTTO NEL PASSAGGIO TRA OLFATTO E GUSTO E SPOSA LA CORRISPONDENZA TRA GLI INGREDIENTI DEL PIATTO.

E il rosé arrivò quasi subito, fatto sempre "macchiando" il vino bianco con piccole percentuali di rosso, grazie ad aziende piemontesi, in particolare nell'astigiano e nel Monferrato, e a cantine dell'Oltrepò Pavese. In Italia oggi realtà di diverse regioni sperimentano spumanti rosé, in virtù di tecniche che hanno il potere di esaltare le caratteristiche di alcuni vitigni: Pinot Nero e Pinot Grigio, Brachetto, Malvasia Rossa, Lacrima di Morro d'Alba, Negramaro e Nerello Mascalese, tanto da trovare buone bottiglie anche in Trentino Alto-Adige, Friuli, Emilia-Romagna, Marche, Puglia e Sicilia. Il filo rosso che li unisce è la vocazione ad accostarsi all'intero pasto, seguendo una gerarchia dove alla delicatezza dei cibi corrisponde la levità degli spumanti. Tale diffusa attenzione verso le varie tipologie di spumanti ha dato vita a denominazioni specifiche e ai relativi consorzi, così da disciplinare alcune pratiche. La modalità per ottenere il vino rosato da spumantizzare si è trasformata nel tempo: a lungo in Italia è stato vietato miscelare vino bianco e vino rosso, quindi per colorare il mosto si è scelto il contatto del succo con le bucce. È una macerazione, che può andare dalle 6 alle 72 ore, tenuta a temperatura fredda per impedire l'avvio della fermentazione, così dopo la pressatura si può lasciare campo libero ai lieviti e conservare il colore diafano del liquido, a quel punto adatto a diventare spumante.



FILETTO DI SALMONE CON SALSA D'INDIVIA

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI
COTTURA 40 MINUTI
460 CAL/PORZIONE

600 g di filetto di salmone – 1 arancia – 2 spicchi d'aglio – 1 cucchiaino di bacche di pepe rosa – 6 cespi di indivia – 200 ml di brodo vegetale – 1 limone – 100 g di panna acida – 10 g di zucchero di canna – 30 g di scorza di arancia candita tagliata a julienne – qualche stelo di aneto – 40 g di burro – sale

1 Eliminate le eventuali lische presenti nel filetto di salmone, trasferitelo in una teglia unta con 10 g di burro, unite il succo d'arancia filtrato, una presa di sale e il pepe rosa sbriciolato. Aggiungete gli spicchi d'aglio schiacciati e mettete la teglia nel forno già caldo a 180° per 20 minuti.
2 Mondate 4 cespi di indivia e tagliateli a fettine, stufateli in padella con 10 g di burro, versate un cucchiaio di succo di limone e il brodo bollente, coprite e cuocete per 5 minuti su fiamma bassa. Trasferitela nel bicchiere del mixer, unite la panna acida e frullate fino a ottenere una crema, salate e tenete in caldo.
3 Tagliate l'indivia rimasta a metà nel senso della lunghezza. Sciogliete il burro rimasto in padella, disponetevi l'indivia con il lato tagliato rivolto verso il basso e cuocetela per 3-4 minuti. Giratela, salate e cuocete per altri 2 minuti. Levate l'indivia, aggiungete lo zucchero, unite di nuovo la belga e cuocete per 2 minuti su fiamma vivace. Servitela con i canditi d'arancia, il salmone, l'aneto spezzettato e la salsa preparata.

l'abbinamento

DOPO AVER SAPUTO IL TITOLO DELLA RICETTA NEL CUORE DELL'ENOFILO NASCE UNA DOMANDA: COME FARÀ IL PESCE DAL SAPORE PIÙ ROTONDO A REGGERE IL CONFRONTO CON L'INSALATA AMARICANTE PER ECCELLENZA? È PREOCCUPATO CHE IL VINO NON BASTI A RIMETTERE IN ORDINE QUELLO STATO DI PIACERE CHE POTREBBE RINNOVARSI IN BOCCA DOPO IL PASSAGGIO DEL CIBO. TEME CHE IL LIQUIDO ODOROSO SI PERDA NELLA SENSAZIONE METALLICA. IL PIATTO INVECE PREVEDE IL CONTROPOTERE DELLO ZUCCHERO, DEL SUCCO D'ARANCIA E DELLA SCORZA CANDITA, COSÌ DA EVITARE LA DITTATURA DELL'INDIVIA BELGA. LA LUMINOSA LEVITÀ DEL **FIVE ROSES BRUT DI DE CASTRIS** S'INSINUA COME SE NON VOLESSE DISTURBARE, IL SUO EFFETTO VITALE E AVVOLGENTE APPARE NELLA PERSISTENZA. IL **BRUT ROSÉ DI POJER E SANDRI** È ARREMBANTE, CONTRASTA IL DENSO RICORDO DEL SALMONE E USA LA PROPRIA SORBEVOLE MORBIDEZZA SULL'EREDITÀ DELL'INDIVIA. È LA POLPA DEL PESCE A DUETTARE CON IL **BRUT ROSÉ DI MURGO**, SIA PER LA CONDIVISA ESPRESSIONE MARINA SIA PER LA CAPACITÀ DELLO SPUMANTE DI INDIRIZZARE LE SENSAZIONI GRASSE VERSO L'AMARO DELL'INSALATA.

Ma le "perle" non nascono solo dal metodo classico. Infatti alla fine dell'Ottocento il monferrino Federico Martinotti, seguito dal francese Charmat nel 1910, mise a punto un sistema per realizzare la seconda fermentazione in un contenitore grande e pressurizzato, conosciuto come autoclave. Sin dall'inizio lo scopo fu di ottenere una spuma e un perlage piacevoli, senza aspettare i tre anni che a quel tempo richiedeva un metodo classico. Inoltre il metodo Martinotti-Charmat ebbe, e ha ancora, il pregio di salvaguardare l'espressione giovanile e il corpo longilineo di alcune varietà dai profumi spiccati. Sono questi spumanti rosé, vivi e dall'effluvio immediato, a essere serviti come aperitivi e con le prime portate di un buffet, come canapè, piccoli fritti, latticini, vol-au-vent ripieni di pesce dal sapore delicato. I metodo classico che rappresentano la base della gamma, di solito ottenuti dopo 24 mesi di affinamento in bottiglia, ambiscono a essere serviti su antipasti e primi piatti più strutturati; fanno sentire la lieve tannicità e il carattere irruente, tanto da potersi accostare a intense ricette di pesce. Gli spumanti rosé che hanno sostato in bottiglia dai tre anni in su, e quindi a una struttura solida hanno aggiunto una ragguardevole complessità, reggono con disinvoltura pasti lunghi e articolati come ricette elaborate e dal gusto pregnante.

le nostre scelte

9 bottiglie selezionate privilegiando varietà del territorio e approccio naturale nei criteri di produzione

RICCHI E COMPLESSI



Brut Rosé Metodo Classico 2016 Cantina della Volta 059 7473312, € 24 Il Lambrusco di Sorbara si usa poco per uno spumante che sta nel vetro alcuni anni prima di vedere la luce; secco e autorevole, vuole i ravioli d'agnello con burro e salvia.



Brut Rosé 2016 Pas Operé Cà del Vént 030 2522363, € 55 Si fa in Franciacorta ma non ha la Docg, anche perché Cabernet e Merlot non sono nel disciplinare; è ricco, complesso, merita il brasato di cappello di prete, melograno e zucca.



Rosé Nature 2015 Paolo Rodaro 0432 716066, € 44 – Il riflesso ramato inaugura un'esibizione ricercata, il perlage segue il sapore fino in fondo, segno di una lunga sosta in bottiglia; è per il petto di fagiano con cavolo verza.

DELICATI E FRESCHI



Brut Rosato Martinotti Vigna Cunial 348 2891903, € 15 È un affare di famiglia fra i tre Pinot più lo Chardonnay; stagiona in autoclave più a lungo e sposa gamberi in pastella di riso e panko.



Brut Rosé Martinotti Cocchi 0141 907083, € 15 È Pinot Nero, il rosa viene dal breve contatto del succo col grappolo quasi intero; l'originale freschezza va sull'uovo poché con finocchi croccanti e parmigiano.



Brut Rosé Charmat Podere Santa Lucia 347 9462523, € 13 Al mosto fiore basta la pressatura soffice per diventare rosa, data la forza colorante del Lacrima di Morro d'Alba; è delicato, da crostino con caprino e pesto alle noci.

MORBIDI E RAFFINATI



Brut Rosé Metodo Classico Pojer e Sandri 0461 650342, € 29 Fusione tra Pinot Nero e Chardonnay raccolti sulle montagne trentine, è uno spumante facile da bere; uniamo la sua cremosità al casoncello di taleggio, zucca e cardamomo.



Five Roses Brut Metodo Classico Leone De Castris 0832 731112, € 20 Il Negramaro appena macerato dà vita al rosa velo di cipolla che lo distingue dall'intensa versione ferma; la levità incontra le polpette di baccalà e patate.

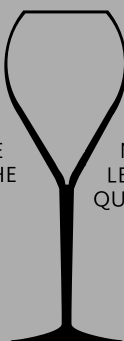


Brut Rosé Metodo Classico – Murgo 095 950520, € 26 L'azienda è stata la prima a fare uno spumante da Nerello Mascalese, il vitigno principale dell'Etna; vivo e sanguigno si accosta a una quiche con cardi e prosciutto affumicato.

Prezzi forniti dalle aziende: possono subire variazioni a seconda del rivenditore

si serve così

LA TEMPERATURA DI UNO SPUMANTE ROSÉ NON È LA STESSA DI UN VINO ROSATO FERMO, LA DISCRIMINANTE È PROPRIO L'ANIDRIDE CARBONICA. LE VERSIONI OTTENUTE COL METODO MARTINOTTI VANNO NEL CALICE A 6°, COSÌ NEL GIRO DI QUALCHE ISTANTE SONO A 8°. DOPO L'APERTURA LASCIAMO LA BOTTIGLIA NEL SECCHIELLO CHE LA CONSERVA GELIDA. STESSA MODALITÀ PER I ROSÉ METODO CLASSICO AFFINATI DUE-TRE ANNI. ANCHE LE CUVÉE SPECIALI, CHE VIVONO UNA LUNGA STAGIONATURA IN BOTTIGLIA, POSSONO ARRIVARE FREDDE, MA A DIFFERENZA DELLE PRECEDENTI POSSONO GUADAGNARE QUALCHE GRADO NEL CALICE E RIVELARE LE LORO ULTERIORI QUALITÀ ESPRESSIVE.





FILETTO DI MANZO IN CROSTA CON CREMA DI TALEGGIO

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 1 ORA
510 CAL/PORZIONE

600 g di filetto di manzo preso nella parte centrale – 20 g di funghi porcini secchi – 1 porro – 40 g di parmigiano reggiano Dop grattugiato – 2 dl di brodo vegetale – 120 g di prosciutto crudo a fette – 100 g di taleggio – 1 dl di panna fresca – 1 foglia di alloro – 3 rametti di timo – 40 g di burro – sale – pepe nero

1 Mettete a mollo i funghi secchi in acqua tiepida per 20 minuti, scolateli, puliteli e tritateli grossolanamente. Mondate il porro, tagliatelo a fettine e tritate anche queste. Sciogliete 20 g di burro in padella, unite il porro, le foglioline di un rametto di timo e i funghi, lasciateli insaporire per 2 minuti, versate il brodo caldo, regolate di sale e cuoceteli parzialmente coperti per 10 minuti o finché il brodo sarà evaporato. Trasferite il composto in una ciotola, lasciatelo raffreddare e mescolatelo con il parmigiano.
2 Insaporite il filetto con sale e pepe, rosolatelo in padella con il burro rimasto per 5 minuti, rigirandolo su tutti i lati, poi lasciatelo raffreddare. Su un foglio di carta da forno formate un rettangolo con le fette di prosciutto accavallate. Cospargetelo con il composto di funghi e porro e disponetevi sopra il filetto rosolato.
3 Aiutandovi con la carta sottostante arrotolate il tutto sulla carne, eliminate la carta e legate con più giri di spago da cucina. Cuocete il filetto in forno già caldo a 180° per 45 minuti. Scaldate la panna con l'alloro e il taleggio ridotto a tocchetti finché quest'ultimo si sarà sciolto, eliminate l'alloro e servite la salsa con la carne fatta riposare coperta per 10 minuti, privata dello spago, decorata con i rametti di timo rimasti e tagliata a fette.



Mode e manie

KITCHEN REMIX

di Monica Pilotto

Ogni mese nuovi protagonisti sulla tavola e in cucina: piatti, tovaglie, piccoli elettrodomestici che rendono speciali i momenti di convivialità



Una tenue tonalità pesca, tra il rosa e l'arancione, comunica equilibrio e calma sia che si trascorra del tempo con gli altri sia con se stessi: questo è Peach Fuzz, scelto dall'azienda statunitense Pantone come colore dell'anno 2024. E proprio in questa tonalità **Illycaffè** propone la macchina compatta Y3.3 con cui preparare caffè espresso e all'americana cremosi e aromatici, grazie alla tecnologia Iperespresso che estrae dal caffè gli aromi più intensi; disegnata da Piero Lissoni, è in vendita a € 99.

Dalla collaborazione tra il premio Pritzker, assegnato ogni anno al miglior architetto, David Chipperfield e lo chef stellato Pietro Leemann nasce Convivio, il set di pentole di **Alessi** in acciaio inox 18/10 satinato con manici in acciaio inox rivestiti in Pvd. Vuole essere l'omaggio a una cucina capace di costruire comunità attorno alla preparazione e al piacere del cibo: pentole, casseruole, padelle creano un set versatile e dalle alte prestazioni (singole o in set € 499).

Combaciano alla perfezione wok e bistecchiera, l'uno donando calore all'altra. Entrambi in ghisa, il wok è perfetto per lo stile di vita contemporaneo: velocità, leggerezza delle preparazioni, capacità di rimpiazzare diversi tipi di pentole, fa da base alla bistecchiera double face, con un lato liscio da usare come piastra e uno rigato con funzione bistecchiera; entrambi vanno sul fuoco, sulla griglia e in forno, robusti e indistruttibili hanno le stesse misure (diam. cm 30, € 69,90 l'uno). **Tescoma**

Il rituale del tè è assicurato a casa come in vacanza. Basta dotarsi del filtro galleggiante Floatea dalle dimensioni contenute, in acciaio inox con la parte superiore in resina, adatto a tutti i tipi di tè in foglie; al termine dell'infusione basta sciacquarlo e riporlo nella base. È disponibile in 5 colori diversi (cm 4x12,5, € 12,60). **Ad Hoc,** distr. da Schoenhuber

Erbe aromatiche fresche tutto l'anno! Grazie al mini giardino indoor Smart Garden è possibile coltivare a chilometro zero, anche nelle stagioni più fredde, verdura, erbe, insalata, fiori e frutta fresca. La tecnologia Click & Grow, con luci Led di crescita incorporate e capsule con biocupola e speciale terriccio brevettato, mantiene il livello ottimale di ossigeno, acqua, pH e ingredienti nutrizionali, consentendo di coltivare piante con il 95% in meno d'acqua e fino al 600% in più di vitamine; disponibile da 3 e 9 posti (da € 99). **Moroni Gomma**

Utile, semplice, pratica Rollmat è una griglia in acciaio inox adatta per qualsiasi lavello **Franke**, da usare come scolapiatti o per appoggiare frutta e verdura appena lavate; sottile e super resistente grazie alle barre in acciaio inox dello spessore di 9 mm, Rollmat, finita la sua funzione, può essere arrotolata e riposta in un cassetto. Dedicata agli appassionati di cucina che vogliono ottimizzare gli spazi senza rinunciare al comfort (cm 46,8x42; € 89).







Paste di tradizione

TRE FORMATI REGIONALI DI ANIMA DIVERSA, MA UNITI DALLA PRESENZA DI POCO UOVO E DALLA RICETTAZIONE, CHE LI VUOLE CUCINATI ASCIUTTI CON GUSTOSI SUGHI DI STAGIONE

testi e cura di Cristiana Cassé, foto di Maurizio Lodi, styling di Laura Cereda, in cucina Aura Basso





PICI (TOSCANA)

1 Disponete a fontana 150 di farina 0 e 150 g di farina 00 setacciate insieme. Mettete al centro 1 uovo sgusciato, 160 ml di acqua e una presa di sale e lavorate l'impasto a lungo finché sarà liscio: fatelo riposare per 30 minuti coperto con un panno umido. Dividetelo in 2 parti e stendetele in 2 rettangoli di 1 cm di spessore.
2 Tagliateli in tante strisce lunghe 10-12 cm e larghe 1-1,2 cm.
3 Arrotolatele con le mani tirandole un poco finché avranno un diametro di 3 mm. Spolverizzate i pici con farina di mais per evitare che si attacchino.

CORZETTI (LIGURIA)

1 Disponete a fontana 400 g di farina 0, sgusciate al centro 1 uovo grande e unite una presa di sale e poca acqua tiepida. Impastate aggiungendo poca altra acqua: quella necessaria per avere un impasto omogeneo e consistente. Suddividetelo in pezzetti grandi come un cece.
2 Fateli rotolare tra le mani per sagomare tante palline.
3 Schiacciatele con i pollici in modo da renderle ovali e con due fossette.





SCIALATIELLI (CAMPANIA)

1 Impastate 350 g di semola di grano duro rimacinata con 150 ml di latte, 1 uovo medio e 1 presa di sale. Quindi incorporate 10 ml di olio e 1 mazzetto di prezzemolo lavato e tritato. Fate riposare la pasta per 30 minuti coperta con un panno umido.
2 Dividetela in 3 panetti e tirateli con l'apposita macchinetta due volte per tacca fino alla quinta.
3 Tagliate le sfoglie nel senso della larghezza in striscioline larghe circa 1 cm.

Pici con cavolo nero e crema di pecorino

1 Sfogliate e lavate 1 cavolo nero. Mettete le foglie in una teglia e conditele con olio e sale. Mescolate e infornate a 200° per 15 minuti.
2 Fate fondere 250 g di pecorino toscano grattugiato con 300 ml di panna fresca a fuoco bassissimo. Scaldate un po' d'olio con 1-2 peperoncini freschi a rondelle. Lessate 500 g di pici in abbondante acqua bollente salata, scolateli al dente e spadellateli nell'olio piccante insieme al cavolo nero. Servite e irrorate con la fonduta di pecorino.


1 2


1 2

Corzetti con sugo di carne alla genovese

1 Fate rinvenire 40 g di porcini secchi in acqua tiepida. Pulite, lavate e tritate 1 carota, 1 costa di sedano, 1 cipolla, 1 spicchio d'aglio. Strizzate e tritate i funghi.
2 Soffriggete il mix di verdure (non i funghi) in un tegame con un po' d'olio e poi unite 1 foglia d'alloro, i funghi e 400 di polpa di manzo legata con spago da cucina. Salate, pepate e rosolate per 15 minuti. Sfumate con 1 dl di Barbera e aggiungete 700 g di pomodori lavati e spezzettati: proseguite la cottura per 1 ora semicoperto. Lessate 500 g di corzetti in abbondante acqua bollente salata, scolateli conditeli con il sugo e serviteli con accanto la carne a fette.

Scialatielli con pasta di salame e carciofi

1 Pulite 4 carciofi privandoli di foglie esterne dure, spine e fieno interno. Tagliateli a spicchietti e immergeteli via via in acqua acidulata con succo di limone. Soffriggete 120 g di mix per soffritto surgelato con 300 g di pasta di salame sbriciolata e 30 g di burro. Sfumate con 1/2 dl di vino bianco e poi unite i carciofi sgocciolati.
2 Condite con sale, pepe e 1/2 cucchiaino di cannella. Bagnate con 2 dl di acqua calda e proseguite la cottura a fuoco moderato per 15 minuti. Lessate al dente 500 g di scialatielli in acqua bollente salata e spadellateli brevemente con il sugo. Completate con gambi di prezzemolo sforbiciati.


1 2

LE DOSI SONO PER 4 PERSONE

i fiori all'occhiello della Liguria

I CORZETTI (DETTI ANCHE CROXETTI O CORSETTI) CHE PRESENTIAMO IN QUESTE PAGINE, SONO TIPICI DELLA VAL POLCEVERA E SEMPLICI DA REALIZZARE: LA FORMA, CON DUE APPENDICI TONDE E LARGHE E UNA PARTE CENTRALE PIÙ STRETTA, SI OTTIENE SCHIACCIANDO E TIRANDO CON I POLPASTRELLI I DUE LATI DI UN PEZZETTO DI IMPASTO. E PROPRIO DA QUESTA AZIONE DERIVA IL SECONDO NOME DI QUESTI CORZETTI: "TIAE CO-E DIE", OVVERO TIRATI CON LE DITA. NEL LEVANTE LIGURE, INVECE, È DIFFUSO IL CORZETTO STAMPATO, CHE SPIEGHEREMO IN UNO DEI PROSSIMI NUMERI, SAGOMATO CON UN CILINDRETTO IN LEGNO: DA UNA PARTE HA UNA GHIERA PER INTAGLIARE I DISCHETTI NELLA SFOGLIA E DALL'ALTRA UNO STAMPO DECORATO. NELLE CASATE NOBILIARI RIPORTAVA LO STEMMA DI FAMIGLIA, OGGI DISEGNI DI FANTASIA. SULL'ISOLA DI SAN PIETRO, INFINE, STORICA ENCLAVE LIGURE IN SARDEGNA, I CORZETTI HANNO UNA FORMA SIMILE ALLE ORECCHIETTE.

Piatti Leaves Ceramics. A pag. 107 macchina per la pasta Marcato (modello Atlas 150). Indirizzi a pagina 114



NEL PROSSIMO NUMERO: TROFIE, STRINGOZZI E STROZZAPRETI

LEGUMI *secchi*

CON OGNI TIPO DI CARNI MACINATE O A PEZZETTONI, INSIEME ALLE VERDURE E PERSINO IN COMPAGNIA DI MOLLUSCHI E CROSTACEI SI ABBINANO SEMPRE PERFETTAMENTE. PERCHÉ CREANO SECONDI NUTRIENTI, PIENI DI GUSTO, ORIGINALITÀ E TALVOLTA AGGIUNGONO ALLE PORTATE IL SAPORE DELLA SCOPERTA

a cura di Daniela Falsitta, foto di Felice Scoccimarro





FAGOTTINI DI VERZA CON LENTICCHIE

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI
COTTURA 40 MINUTI
230 CAL/PORZIONE

8 grandi foglie di verza – 200 g di lenticchie piccole – 300 g di pomodorini – 200 g di carne di vitello tritata – 100 g di carne di maiale tritata – 1 spicchio d'aglio – 1 mazzetto di finocchietto – 1 ciuffo di prezzemolo – brodo vegetale – 4 cucchiai di olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Lessate le lenticchie per 20-30 minuti, salandole alla fine. Scottate le foglie di verza in una casseruola d'acqua bollente salata per 3 minuti, poi scolatele, passatele sotto l'acqua corrente, privatele della parte più dura della costa e sistematele su un telo.
2 Tritate il finocchietto e la metà del prezzemolo e mescolateli con cura alle due carni. Ricavate dall'impasto 8 grosse polpette. Farcite le foglie di verza con le polpette di carne, chiudetele a mo' di involtino e legatele con spago da cucina.
3 Tagliate i pomodorini a metà. Sbucciate l'aglio, tritatelo con il prezzemolo rimasto e rosolatelo per un minuto a fiamma dolce in un tegame con l'olio. Unite i pomodorini e fateli saltare per una decina di minuti. Aggiungete i fagottini e le lenticchie, coprite a filo con brodo caldo, salate, pepate, chiudete con un coperchio e cuocete per 20-25 minuti, girando i fagottini a metà cottura.

LA CARTA D'IDENTITÀ

CECI E LENTICCHIE CLASSICI E NOSTRANI, MA ANCHE FAGIOLI NERI O ROSSI PER IL GUSTO DELLA SCOPERTA: CONOSCIAMO MEGLIO I PROTAGONISTI DELLA FAMIGLIA DEI LEGUMI SECCHI UTILIZZATI IN QUESTE RICETTE. TONDEGGIANTI E DI CONSISTENZA PIACEVOLMENTE CALLOSA, TALVOLTA LISCI ALTRE VOLTE RUVIDI, I CECI HANNO UN GUSTO AROMATICO E INTENSO E SONO TRA I LEGUMI PIÙ ENERGETICI, COSÌ DA AVERE FAMA DI AVER TENUTO IN VITA, IN PASSATO, POPOLI ASSEDIATI O NAVIGANTI ALLO STREMO. SE COTTI E FRULLATI, ASSUMONO UNA CONSISTENZA CREMOSA, QUASI BURROSA MENTRE RIDOTTI IN FARINA DANNO VITA A NUMEROSE PREPARAZIONI LOCALI: DALLA CECINA AI FALAFEL. LE LENTICCHIE ESISTONO IN VARIE MISURE, MA QUELLE PICCOLE HANNO IL PRIMATO DI QUALITÀ, SAPORE E TENEREZZA. LE PIÙ PREGIATE D'ITALIA SI COLTIVANO A CASTELLUCCIO DI NORCIA OPPURE A USTICA. TRA I LEGUMI SONO ANCHE I PIÙ ZUCCHERINI E GLI UNICI CHE NON NECESSITANO DI AMMOLLO. NELLA COPIOSA SCHIERA DEI FAGIOLI, COMPAIONO INFINE LE TIPOLOGIE DEI NERI E DEI ROSSI CHE NON FANNO PARTE DELLA TRADIZIONE ITALIANA MA VALE LA PENA CONOSCERE. ENTRAMBI SONO SOPRATTUTTO PRESENTI NELLA CUCINA DELL'AMERICA LATINA: INTENSI E SPEZIATI, QUELLI NERI SONO IMMANCABILI NEL CHILI MESSICANO E NELLA FEIJOADA BRASILIANA; I ROSSI, PIÙ DOLCI E DIGERIBILI, SONO PURE VOCATI ALLA CUCINA SPEZIATA DEL SUD AMERICA MA COMPAIONO ANCHE IN QUELLA GIAPPONESE, CON IL NOME DI FAGIOLI AZUKI E SOTTO FORMA DI DOLCE CONFETTURA.



INTERVISTA

Alimenti antichi per giovani curiosi

A LUCCA, FRANCESCO MARCUCCI È ALLA GUIDA DELL'ANTICA BOTTEGA DI PROSPERO, CHE VENDE LEGUMI SECCHI DA 250 ANNI. **DI QUANTI TIPI?** ATTUALMENTE NE HO BEN 25, IN GRAN PARTE LUCCHESI OPPURE TOSCANI.
E SI VENDONO TUTTI? LA CURIOSITÀ DEI CLIENTI PER I LEGUMI STA CRESCENDO, SPECIE TRA I GIOVANI CHE VOGLIONO TORNARE A MANGIARE SANO.
COME SI FA A SCEGLIERE? IN NEGOZIO RISPONDIAMO A TUTTE LE DOMANDE E DIAMO ANCHE RICETTE DELL'ANTICA CUCINA TOSCANA CHE È RICCA DI LEGUMI.
CI DÀ UN'IDEA SEMPLICE E D'EFFETTO? IL FAGIOLO SCOPPIATO AL FORNO: UNA VOLTA LESSATO SI PASSA SOTTO IL GRILL PER 15 MINUTI CON OLIO E ROSMARINO. DIVENTA CROCCANTE. SI PUÒ SERVIRE ANCHE COME ANTIPASTO.
IL SUO LEGUME PREFERITO? IL FAGIOLO DI SORANA: BIANCO PICCOLO, SENZA PELLE, DELICATISSIMO.

CURRY DI VITELLO CON CECI E VERDURE

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 3 ORE
380 CAL/PORZIONE

600 g di bocconcini di vitello – 500 g di patate non farinose – 3 carote – 200 g di polpa di zucca – 4 cipollotti– 100 g di ceci – 2 cucchiaini di curry forte – brodo vegetale – farina – 4 cucchiai di olio extravergine d'oliva – sale

1 La sera precedente mettete a bagno i ceci in acqua fredda. Trascorse 12 ore, scolateli, sciacquateli, metteteli in una casseruola, copriteli con acqua fredda, facendo in modo che il liquido li superi di un paio di dita e cuoceteli dal momento dell'ebollizione per 2 ore, eliminando man mano la schiuma che si forma in superficie e salando solo verso fine cottura.
2 Sbucciate le patate, raschiate le carote e tagliate entrambi gli ortaggi a pezzi non troppo piccoli. Riducete a dadi la polpa di zucca. Infarinate i bocconcini di vitello. Pulite i cipollotti, eliminando la parte verde, la radice e le foglie più dure, tritateli finemente e rosolateli in una casseruola con l'olio per un paio di minuti.
3 Unite la carne infarinata e fatela rosolare per una decina di minuti a fuoco medio, mescolando spesso. Aggiungete tutti gli ortaggi già tagliati, i ceci sgocciolati, il curry sciolto in poco brodo, coprite a filo con altro brodo caldo, regolate di sale e cuocete a fuoco dolce per 40 minuti. Servite il curry di vitello ben caldo.

INSALATA DI FAGIOLI ROSSI, CARCIOFI E CALAMARETTI

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 1 ORA E 50 MINUTI
360 CAL/PORZIONE

500 g di sacche di calamaretti freschissime – 4 carciofi – 200 g di fagioli rossi secchi già ammollati – 4 rametti di timo – 1 foglia d'alloro – 2 rametti di origano fresco – 1 ciuffo di prezzemolo – 1 spicchio d'aglio – 1 limone – 3 cucchiai di vino bianco – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Scolate i fagioli ammollati per una notte e lavateli. Lessateli con l'alloro, l'origano, la metà del timo e del prezzemolo legati tra loro, partendo da acqua fredda e proseguendo per 90 minuti dall'ebollizione. Salate alla fine.
2 Fate marinare le sacche di calamaretti in una ciotola con 3 cucchiai d'olio, il succo di mezzo limone, il timo rimasto. Intanto tritate l'aglio sbucciato con il prezzemolo rimasto. Pulite i carciofi e mettete solo i cuori in acqua acidulata con il succo del limone rimasto. Scolate i carciofi e cuoceteli coperti per 15 minuti con il trito preparato, 3 cucchiai d'olio, 3 cucchiai d'acqua e il vino.
3 Cuocete i calamaretti su una griglia per3-4 minuti. Scolate i fagioli e conditeli con 3 cucchiai d'olio, sale e pepe. Mescolateli con carciofi e calamaretti e servite.





CREMA DI FAGIOLI NERI CON GAMBERI

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 2 ORE E 15 MINUTI
290 CAL/PORZIONE

100 g di fagioli neri secchi ammollati – 700 g di gamberi – 300 g di pomodori – 1 mazzetto di finocchietto – 1 arancia non trattata – 1 bustina di zafferano – 1 spicchio d'aglio – 1 scalogno – 1 peperoncino fresco piccante – olio extravergine d'oliva – sale

1 Sgusciate i gamberi, conservando gli scarti, sistemateli in una ciotola con lo zafferano sciolto in 3 cucchiai d'olio, la scorza di mezza arancia tritata e tutto il succo del frutto, il finocchietto tritato e sale, mescolate e fate riposare 2 ore.
2 Tritate aglio e scalogno con il peperoncino e rosolateli con 4 cucchiai d'olio. Unite gli scarti dei gamberi, coprite d'acqua a filo e lasciate sobbollire per 10 minuti.
3 Filtrate il fumetto, unite i fagioli e acqua sufficiente a coprirli per il doppio del loro volume e cuocete per 2 ore, salando a 30 minuti dal termine. Frullate i fagioli con 3 cucchiai di liquido di cottura e 2 cucchiai d'olio. Saltate i gamberi con la loro marinata per 3 minuti insieme ai pomodori a pezzi e servite con la crema.

nel numero di marzo

Con o senza spine, verdi o violetti, lunghi o tondi, in **ITALIA** ci sono circa 100 varietà di **CARCIOFI,** da esaltare nei primi, con la carne o in una quiche. Tra tradizione e creatività vi suggeriamo anche insolite ricette di **CACIO E PEPE** (non solo pasta) e piatti ispirati ai **PROVERBI**. E vi guidiamo alla scoperta del lato dolce (e buono) della cucina **INGLESE**, quello dei **DESSERT**.



in edicola dal 21 febbraio

sale&pepe

Stile Italia Edizioni

febbraio 2024

DIRETTORE EDITORIALE
Maurizio Belpietro

DIRETTORE RESPONSABILE
Laura Maragliano - laura.maragliano@stileitaliaedizioni.it

REDAZIONE
Livia Fagetti CAPOREDATTORE - livia.fagetti@stileitaliaedizioni.it
Enza Dalessandri CAPOREDATTORE - enza.dalessandri@stileitaliaedizioni.it
Lisa Bernardinello CAPOREDATTORE - lisa.bernardinello@stileitaliaedizioni.it
Cristiana Cassé CAPOSERVIZIO - cristiana.casse@stileitaliaedizioni.it
Monica Pilotto VICECAPOSERVIZIO - monica.pilotto@stileitaliaedizioni.it
Silvia Bombelli - silvia.bombelli@stileitaliaedizioni.it
Daniela Falsitta - daniela.falsitta@stileitaliaedizioni.it
Ivana Novelli - ivana.novelli@stileitaliaedizioni.it
Marina Pozzoli - marina.pozzoli@stileitaliaedizioni.it
Andrea Truzzi - andrea.truzzi@stileitaliaedizioni.it
Silvia Viganò - silvia.vigano@stileitaliaedizioni.it

SEGRETERIA DI REDAZIONE
Cinzia Campi RESPONSABILE - cinzia.campi@stileitaliaedizioni.it
ICONOGRAFICO
Paolo Riosa - paolo.riosa@stileitaliaedizioni.it

HANNO COLLABORATO A QUESTO NUMERO Alkémia, Alessandra Avallone, Aura Basso, Laura Cereda, Claudia Compagni, Emanuela De Santis, Gian Marco Folcolini, Riccardo Lagorio, Maurizio Lodi, Paola Mancuso, Francesca Moscheni, Margherita Piazza, Ambra Poli, Giovanna Ruo Berchera, Livia Sala, Francesca Salvemini, Sandro Sangiorgi, Felice Scoccimarro, Enrico Serravalle, Laura Spinelli, Luciana Squadrilli, Michele Tabozzi, Francesca Tagliabue, Elena Tettamanzi, Paolo Viana

SOCIETÀ EDITRICE: Stile Italia Edizioni Srl società in liquidazione - Via Vittor Pisani, 28, 20124 – Milano (MI)
Liquidatore: Lorenzo Costa
Registrazione del Tribunale di Milano - Numero 464 del 8/9/1986
PUBBLICITÀ: Mediasei srl a socio unico - Via Vittor Pisani, 28 20124 – Milano, adv@mediasei.it +39 0282197516
DISTRIBUZIONE: Press-Di srl - Via Mondadori, 1 - 20090 Segrate (MI) fax 045.8884378
STAMPA: Puntoweb srl - Via Variante di Cancelleria snc - 00040 Ariccia (Roma)
REDAZIONE: Via Vittor Pisani, 28 -20124 Milano
ABBONAMENTI: È possibile avere informazioni o sottoscrivere un abbonamento tramite il sito www.abbonamenti.it/sie
E-mail: info.abbonamenti@directchannel.it
Telefono dall'Italia: 02 4957 2008
Il servizio abbonati è in funzione dal lunedì al venerdì dalle 9 alle 19
ARRETRATI: A cura di Press-Di Distribuzione Stampa e Multimedia S.r.l. - 20090 Segrate (MI). Le edicole e i privati potranno richiedere le copie degli arretrati tramite email agli indirizzi collez@mondadori.it e arretrati@mondadori.it e accedendo al sito https://arretrati.pressdi.it."



Accertamento n. 35 - Certificato n. 9229 rilasciato il giorno 08/03/2023 Rilasciato a Editore Stile Italia Edizioni S.r.l.

indirizzi
FEBBRAIO 2024

- AD HOC, DISTR. DA SCHOENHUBER schoenhuber.com
- AGNELLI pentoleagnelli.it
- ALESSI, alessi.com
- ASNAGHI TESSUTI, asnaghitessuti.com
- BOSKA, DISTR. DA SCHOENHUBER schoenhuber.com
- BRANDANI, brandani.it
- CUP&CO, cup-co.it
- CATERINA VON WEISS, caterinavonweiss.eu
- CECERAMIC, ceceramic.it
- COLTELLERIE BERTI 1895, coltellerieberti.it
- D'OLIVO, dolivo.shop
- DOMENICO MORI, domenicomori.it
- EDILFIN, 5fbe68905b3bf.site123.me/
- FAZZINI, fazzinihome.com
- FRANCESCA REITANO CERAMICA, francescareitano.com
- FRANKE, franke.com
- HUE TABLE STORIES, huetablestories.com
- ICHENDORF MILANO, ichendorfmilano.com
- ILLY, illy.com
- L'ARTE NEL POZZO, artenelpozzo.it
- LANDMADE, landmade.fr
- LEAVES CERAMICS, leavesceramics.com
- LEGNOART, legnoart.com
- LIVELLARA, livellara.com
- MARCATO, marcato.it
- MEPRA, mepra.it
- MERCI, merci-merci. com
- MORONI GOMMA, moronigomma.it
- OPINEL, DISTR. DA MAINO CARLO opinel.com - .it
- PADERNO, paderno.it
- PIASTRELLE MARAZZI, marazzi.it
- PYREX, pyrex.it
- SAMBONET, sambonet.com
- SERAFINO ZANI, serafinozani.it
- SERAX, serax.com
- SOCIETY LIMONTA, societylimonta.com
- TESCOMA, tescomaonline.com
- VIRGINIA CASA, virginiacasa.it
- ZAFFERANO ITALIA, zafferanoitalia.com
- ZANETTO, zanetto.com


RADIO
ZETA


FUTURE
HITS
LIVE
2024